

EJERCICIOS LÍPIDOS:

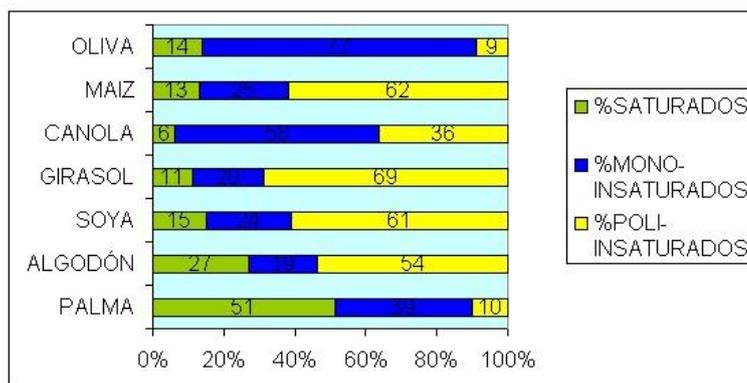
1- Analiza la siguiente tabla sobre la composición de ácidos grasos de distintos aceites y grasas presentes en los alimentos:

PROCENTAJE MEDIO DE ÁCIDOS GRASOS			
ÁCIDOS	Aceite de Girasol	Aceite de Maíz	Manteca
Láurico	-	-	2,0
Mirístico	-	-	12,0
Palmitico	7,0	14,0	34,0
Esteárico	3,0	2,0	15,0
Oleico	27,0	37,5	33,0
Linoleico	63,0	46	2,0
Linolénico	-	0,5	2,0

A) Para cada uno de los comestibles, calcula el % de ácidos grasos saturados e insaturados.

B) Compara los valores obtenidos de la parte A) de aceites y manteca y explica cómo influye en el estado de agregación a temperatura ambiente de esos comestibles.

2- Construye una tabla de datos a partir de la siguiente gráfica:



3- Analiza la siguiente tabla de datos:

Contenido en ácidos grasos de grasas adiposas de distintos animales (% de ácidos grasos totales)				
Tipo de animal	Ácido palmítico	Ácido esteárico	Ácido oleico	Ácido linoleico
Bovino	25	21	33	3
Cordero	23	25	33	4
Pollo	23	7	19	19
Cerdo	25	11	12	6

Créditos:

- ✓ Henufood. (s.f.). Recuperado: <http://www.henufood.com/nutricion-salud/aprende-a-comer/salud-desde-la-alimentacion-diaria/index.html>