

Ratkaisu 342

Rasvat muodostuvat glyserolista ja rasvahapoista, jotka ovat pitkäketjuisia karboksyylihappoja. Rasvat ovat estereitä.

Ratkaisu 344

Tyydyttymättömien rasvojen rakenteessa on hiiliatomien välillä yksi tai useampi kaksoissidos. Tyydyttyneiden rasvojen rakenteessa kaikki hiiliatomien väliset sidokset ovat yksinkertaisia sidoksia.

Ratkaisu 345

Tyydyttyneitä rasvahappoja ovat steariinihappo ja palmitiinihappo (b ja c).

Tyydyttymättömiä rasvahappoja ovat linolihappo, alfa-linoleenihappo ja öljyhappo (a, d ja e).

Ratkaisu 346

a) Eläinrasvat ovat yleensä kiinteitä rasvoja, sillä ne muodostuvat tyydyttyneistä rasvoista. Kasvirasvat ovat yleensä nestemäisiä öljyjä ja niiden rakenteessa on kaksoissidoksia hiiliatomien välillä eli ne ovat tyydyttymättömiä rasvoja.

b) Kasvirasvoja eli tyydyttymättömiä rasvoja pidetään terveellisempinä rasvoina.

Ratkaisu 347

Rasvoista elimistö saa energiaa. Rasvat myös suojaavat elimiä, kuljettavat rasvaliukoisia vitamiineja ja toimivat lämmöneristeenä.