1. Hydroliza kwasowa i zasadowa lipidów — opis mechanizmu hydrolizy i równania reakcji.
2. Fosfolipidy i glikolipidy — z czego się składają i ich rola w organizmie
3. Wymień pochodne lipidów i ich rolę w organizmie.
4. Czym jest liczba kwasowa? Podaj obliczenia z ćwiczeń i wnioski.
5. W jaki sposób można wykryć obecność glicerolu w badanej próbie? Podaj równanie zachodzącej w doświadczeniu reakcji i opisz jego wynik.
6. W jaki sposób wykrywamy obecność wiązań nienasyconych w tłuszczu? Opisz i podaj, jaki to typ reakcji?
7. Czym jest jełczenie tłuszczu — wymień produkty jełczenia. Jakimi reakcjami możemy wykryć tłuszcz zjełczały?
8. Jakie substancje umożliwiają wytworzenie emusji tłuszczu w wodzie — jakie cechy powinna posiadać? Podaj przykłady takich substancji.