**Переваривание и всасывание липидов**

**Выберите один правильный ответ:**

1. Суточная потребность липидов (г):

1. 30 - 50

2. 60 - 90

3. 100 - 150

4. 450 – 500

2. Оптимальные значения рН для липолитических ферментов:

1. 7,8-8,2

2. 1,2-2,0

3. 5,6-6,5

4. 3,5-5,0

3. Фермент, расщепляющий фосфолипиды:

1. липаза

2. холестераза

3. фосфолипаза

4. пепсин

4. Фермент, расщепляющий холестерин:

1. липаза

2. холестераза

3. фосфолипаза

4. химотрипсин

5. Место синтеза липолитических ферментов:

1. слюнные железы

2. клетки желудка

3. поджелудочная железа

4. печень

6. Исходное вещество для синтеза желчных кислот:

1. холестерин

2. жирные кислоты

3. белки

4. фосфолипиды

7. Место образования желчи:

1. желудок

2. печень

3. кишечник

4. поджелудочная железа

8. Соединение, в составе которого всасываются липиды в стенку кишечника:

1. хиломикроны

2. ЛПВП

3. ЛПНП

4. мицеллы

**Выберите несколько правильных ответ:**

9. Факторы, необходимые для переваривания липидов:

1. эмульгаторы

2. липолитические ферменты

3. щелочная среда

4. протеолитические ферменты

5. кислая среда

10. Факторы, способствующие эмульгированию:

1. перистальтика кишечника

2. желчные кислоты

3. жирные кислоты

4. кислая среда

11. Функции желчи:

1. расщепление липидов

2. эмульгирование

3. активация липазы

4. денатурация белков

12. Липолитические ферменты:

1. амилаза

2. фосфолипаза

3. хоестераза

4. липаза

13. Продукты гидролиза эфиров холестерина:

1. жирные кислоты

2. глицерол

3. сфингозин

4. холестерол

5. азотистое основание

14. Продукты гидролиза фосфолипидов:

1. жирные кислоты

2. глицерол

3. фосфорная кислота

4. холестерол

5. азотистое основание

15. Продукты гидролиза триацилглицеридов:

1. жирные кислоты

2. глицерол

3. сфингозин

4. холестерол

5. азотистое основание

16. Компонентысмешанной мицеллы:

1. жирные кислоты

2. глицерол

3. желчные кислоты

4. холестерол

5. азотистое основание

17. Установите последовательность этапов переваривания липидов:

1. эмульгирование

2. гидролиз

3. образование смешанных мицелл

4. всасывание

5. распад мицелл

6. образование хиломикрон