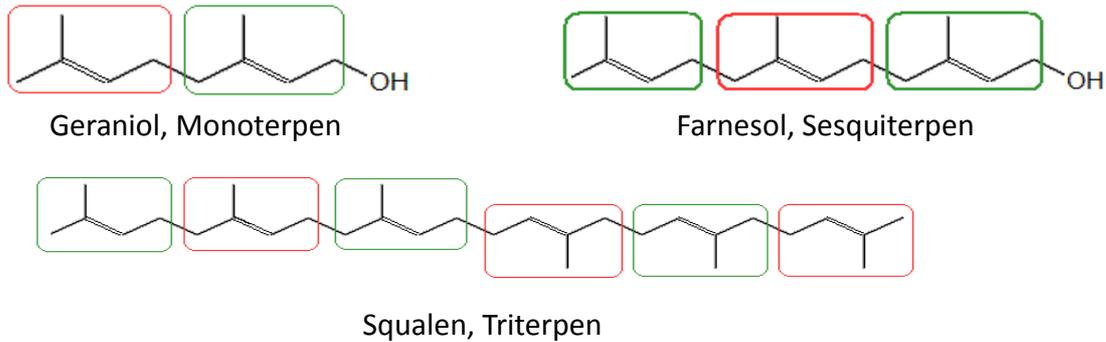
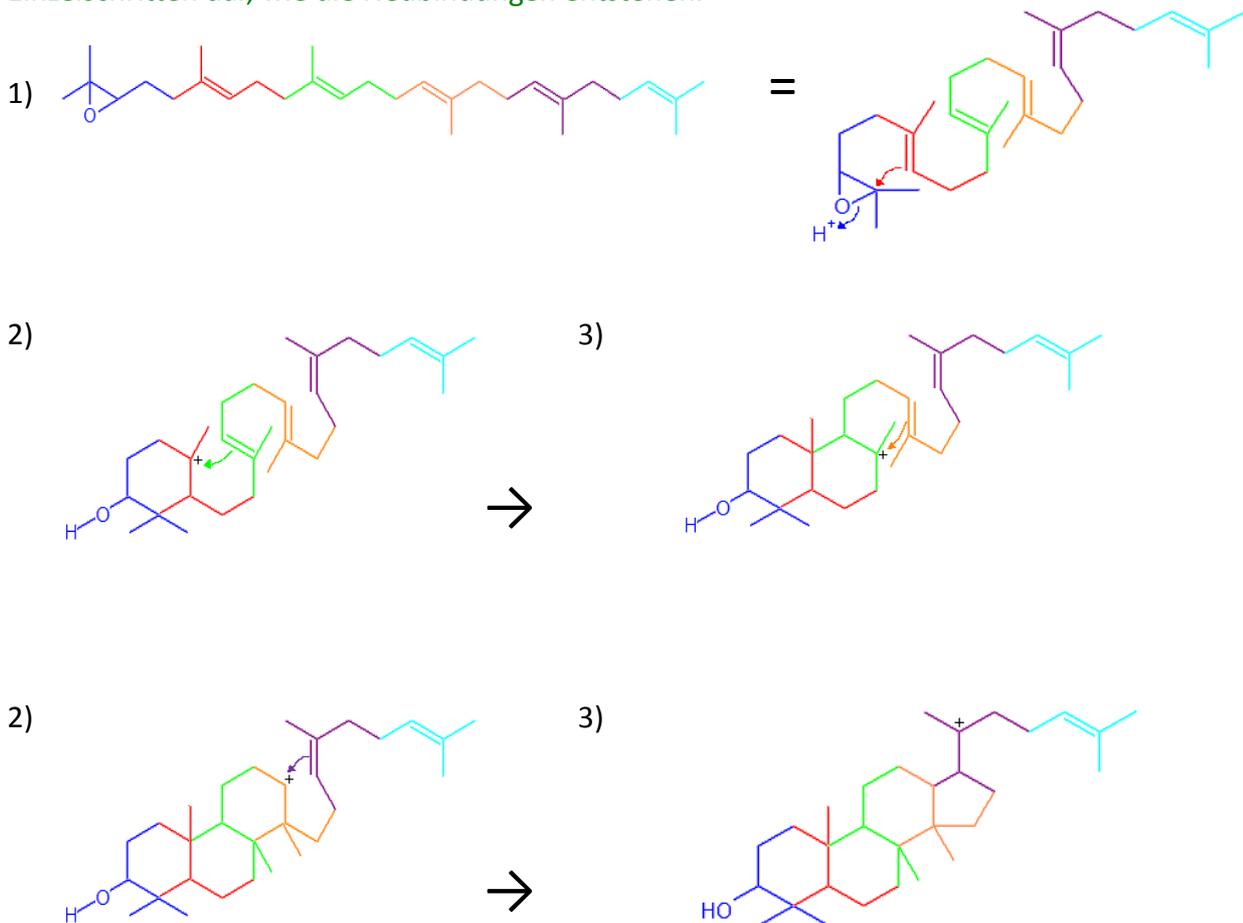


4) Isoprenoide

a) Geraniol, Farnesol (Folie 27) und Squalen (Folie 29) gehören zu den Isoprenoiden. Ordne die Namen den Strukturformeln zu und kreise die Isopreneinheiten ein.



c) Aus Terpenen werden auch zyklische Verbindungen synthetisiert (siehe Folie 28). Die Synthese von Cholesterin z.B. hat das Ausgangsprodukt Squalen (aus „a“), welches durch NADPH zu Squalenoxid oxidiert werden kann. Im saurem Medium reagiert Squalenoxid zu Lanosterin. Stelle in Einzelschritten dar, wie die Neubindungen entstehen.



5) Sauce Bearnaise

Wenn man eine Sauce Bearnaise herstellt verquirlt man Eigelb mit geschmolzener Butter, um die Sauce zu stabilisieren und zu verhindern, dass sie gerinnt. Das Stabilisierungsmittel im Eigelb ist Lecithin (Phosphatidcholin Folie 15). Machen sie Vorschläge, warum das funktioniert.

Lecithin ist ein Emulgator (Polarer Kopf, und unpolarer Schwanz) und trägt dazu bei, dass sich Butter in Form von Tröpfchen leichter mit dem Eigelb verbindet.

