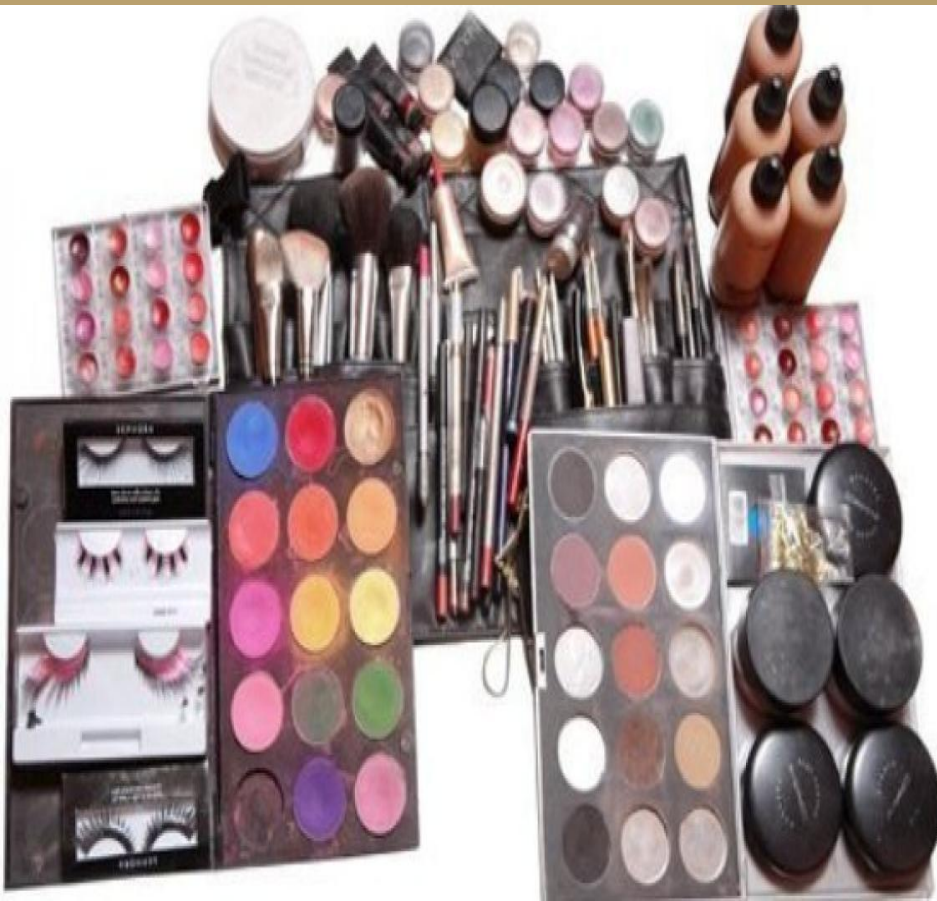


Хімія в побуті

Роботу виконав
Учень 11 класу
Білецький Михайло

1. Хімія в косметиці

Особливу увагу хотіли б звернути до жіночої половини, адже дівчата та жінки дуже люблять підкреслювати свою красу. Адже косметика – це теж **ХІМІЯ**, якою ми користуємося щодня.



2. Хімія на кухні

Кухня — це лабораторія, у якій постійно відбуваються хімічні і біохімічні процеси. Не усвідомлюючи цього, ми майже щодня працюємо в хімічній лабораторії. Домогосподарки, та й не тільки вони, лякаються вторгнення хімії в кулінарію. Це цілком природно. Ми не будемо намагатися створювати штучну їжу. У нашій кухні досить продуктів природного походження.



Проблема полягає в тому, як найбільш раціонально їх використовувати і підібрати, щоб забезпечити поєднання смакових і живильних якостей, спростити процес приготування їжі. Для цього необхідно добре знати властивості харчових продуктів.

Кухня повна хімічних реактивів: хлорид натрію, гліцериди і солі вищих жирних кислот, оцтова, лимонна, винна кислоти, поліпептиди та білки і т.д. Ці реактиви ми називаємо просто: сіль, рослинна олія, оцет, цукор, крохмаль, олія, м'ясо й ін.



Використані джерела

1. Далев П., Рангова Л. Хімія на кожному кроці. – Львів, 1990.
2. Курикин Н. Хімія навколо нас. – М., 1992.
3. Юдин А. Хімія в нашому будинку. – М., 1999.
4. Глосарій термінів з хімії // Й. Опейда, О. Швайка. Ін-т фізико-органічної хімії та вуглехімії ім. Л. М. Литвиненка НАН України, Донецький національний університет — Донецьк: «Вебер», 2008. — 758 с. ISBN 978-966-335-206-0
5. Турченко Я. Основные пути развития общей неорганической и физической химии на Украине. К. 1957.

Дякую за увагу

