

ТЕМА 1.2. ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и
продукции предприятий общественного питания

Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в организациях
общественного питания

Преподаватель: Юрченко Елена Александровна





1. От чего зависит пищевая ценность, цвет, вкус, запах и свойства пищевых продуктов?
2. Что входит в состав пищевых продуктов?

Химический состав пищевых продуктов

Для поддержания нормальной жизнедеятельности человеку необходима пища. Пища содержит вещества, которые служат для построения клеток организма, обеспечивают его энергией и способствуют протеканию всех жизненных процессов в организме.

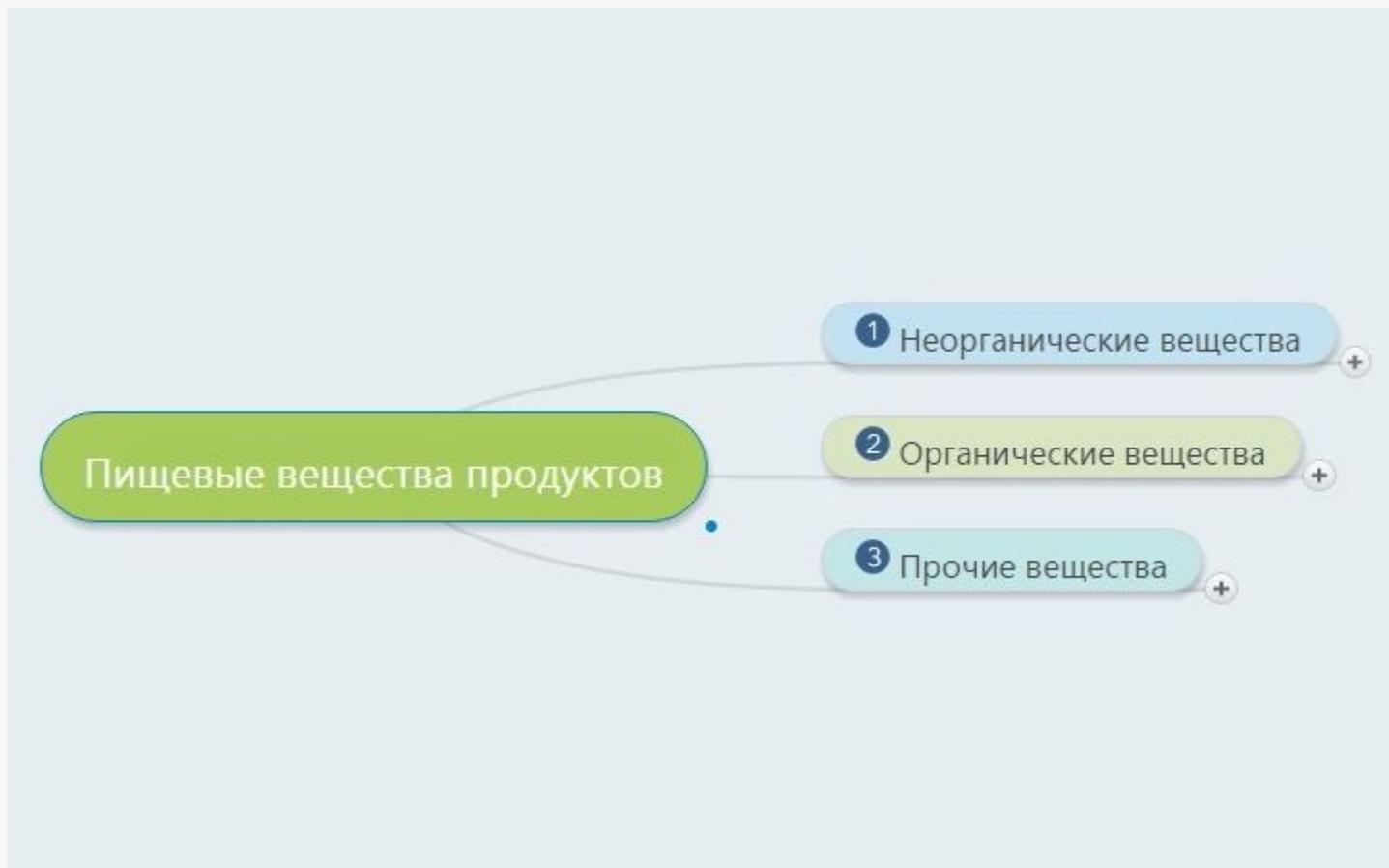
Химический состав большинства пищевых продуктов сложен и разнообразен.

В состав пищевых продуктов входят вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты, органические кислоты, дубильные, ароматические, красящие соединения и др.

Все эти вещества называют пищевыми.

От их содержания и количественного соотношения зависят химический состав, пищевая ценность, цвет, вкус, запах и свойства пищевых продуктов.

Химический состав продуктов



Пищевые вещества продуктов

1 Неорганические вещества

✓ вода

✓ минеральные вещества

2 Органические вещества

✓ углеводы

✓ жиры

✓ белки

✓ витамины

✓ ферменты

3 Прочие вещества

✓ органические кислоты

✓ дубильные вещества

✓ красящие вещества

✓ ароматические вещества

✓ гликозиды

✓ алкалоиды

✓ фитонциды

Пищевые вещества продуктов

1 Неорганические вещества

- ✓ вода
- ✓ минеральные вещества
 - макроэлементы
 - микроэлементы
 - ультрамикроэлементы

2 Органические вещества

- ✓ углеводы
 - моносахариды (глюкоза, фруктоза, галактоза, манноза)
 - дисахариды (сахароза, мальтоза, лактоза)
 - полисахариды (крахмал, клетчатка, гликоген, инулин)
 - пектиновые вещества (протопектин, пектин, пектиновая и пектовая кислота)
- ✓ жиры
 - животные
 - растительные
- ✓ белки
 - животные
 - растительные
- ✓ витамины
 - водорастворимые
 - жирорастворимые
 - витаминоподобные вещества
- ✓ ферменты

3 Прочие вещества

- ✓ органические кислоты
- ✓ дубильные вещества
- ✓ красящие вещества
- ✓ ароматические вещества
- ✓ гликозиды
- ✓ алкалоиды
- ✓ фитонциды

Домашнее задание: подготовить инфорграфику по темам

1. «К чему ведут перекосы в питании»
 - *избыток и недостаток белков;*
 - *избыток и недостаток жиров;*
 - *избыток и недостаток углеводов;*
 - *избыток и недостаток витаминов;*
 - *избыток и недостаток сахара.*
2. Рациональные нормы потребления продуктов питания для человека.

Самостоятельная работа

Изучить материалы учебника по теме «Химический состав и свойства пищевых продуктов» (стр. 5-17) и составить опорный конспект.