

Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики  
ГПОУ «Донецкий техникум химических технологий и фармации»

Презентация на тему:

# «Жиры как продукт питания и химическое сырье»

Выполнила:  
студентка группы №9АК-17,  
Кусакина М.Д.  
Проверила:  
Хасьянова Л.Н.

Донецк, 2019

*Пищевые жиры* – необходимая составная часть сбалансированного рациона питания человека: на их долю должно приходиться около 30% общей энергетической ценности пищи.



Институтом питания разработаны научно обоснованные нормы потребления жиров: взрослому человеку в сутки необходимо 80-100 г жиров (из них 30 г - растительных масел), т. е. приблизительно 36 кг в год.

Значение жиров в питании человека невозможно переоценить. Они выполняют в нашем организме питающую функцию. При переработке жира выделяется в два раза больше энергии, чем во время сгорания углеводов и белков. Это обуславливает цель тела накопить жиров как можно больше на случай голода.



Но жировые клетки это далеко не только лишние килограммы. В отличие от глюкозы, которая всасывается в кровь моментально, жиры проходят круг по лимфатической системе и питают органы, ткани. В основном это мозг и легкие.

Жиры бывают двух видов: насыщенные и ненасыщенные.

*«Вредные» и «полезные» жиры содержатся в растительной и животной пище, разница лишь в концентрации:*



**Насыщенные («вредные») жиры** имеют в основе одноименные жирные кислоты. Их мы, преимущественно, получаем из животного, более плотного жира.

**Ненасыщенные («полезные») жиры.** В в их составе лежат одноименные жирные кислоты. В большем соотношении их можно получить из растительной пищи. Они имеют водянистую структуру.

## *Полезные жиры*



## *Вредные жиры*





Молочные продукты и их концентрат — сливочное масло, бесценный источник животных жиров. Об их пользе можно говорить очень долго, но главное, потребление достаточного количества сливочного масла предупреждает заболевания сердца и атеросклероза. Это доказано на примере жителей южных и северных широт Индии. Так на юге потребляют больше растительных жиров и смертность от сердечных болезней там выше, чем у жителей севера, больших ценителей сливочного масла.

# Применение жиров

- жиры используют в пищу;
- для изготовления косметических средств;
- в качестве лекарственных препаратов - облепиховое масло, рыбий жир;
- растительные масла и кетовый жир – сырьё для получения маргарина;
- для получения смазочных материалов
- производство мыла.



# Мыла – натриевые и калиевые соли высших карбоновых кислот

Мыловарение – один из самых древних химических процессов, стоящих на службе человека. Уже в 1 веке использовали процесс омыления для получения твердых и жидких мылоподобных продуктов путем кипячения жиров с золой наземных растений (содержащих соли калия) или морских водорослей (содержащих соли натрия).





*Спасибо за  
внимание!*