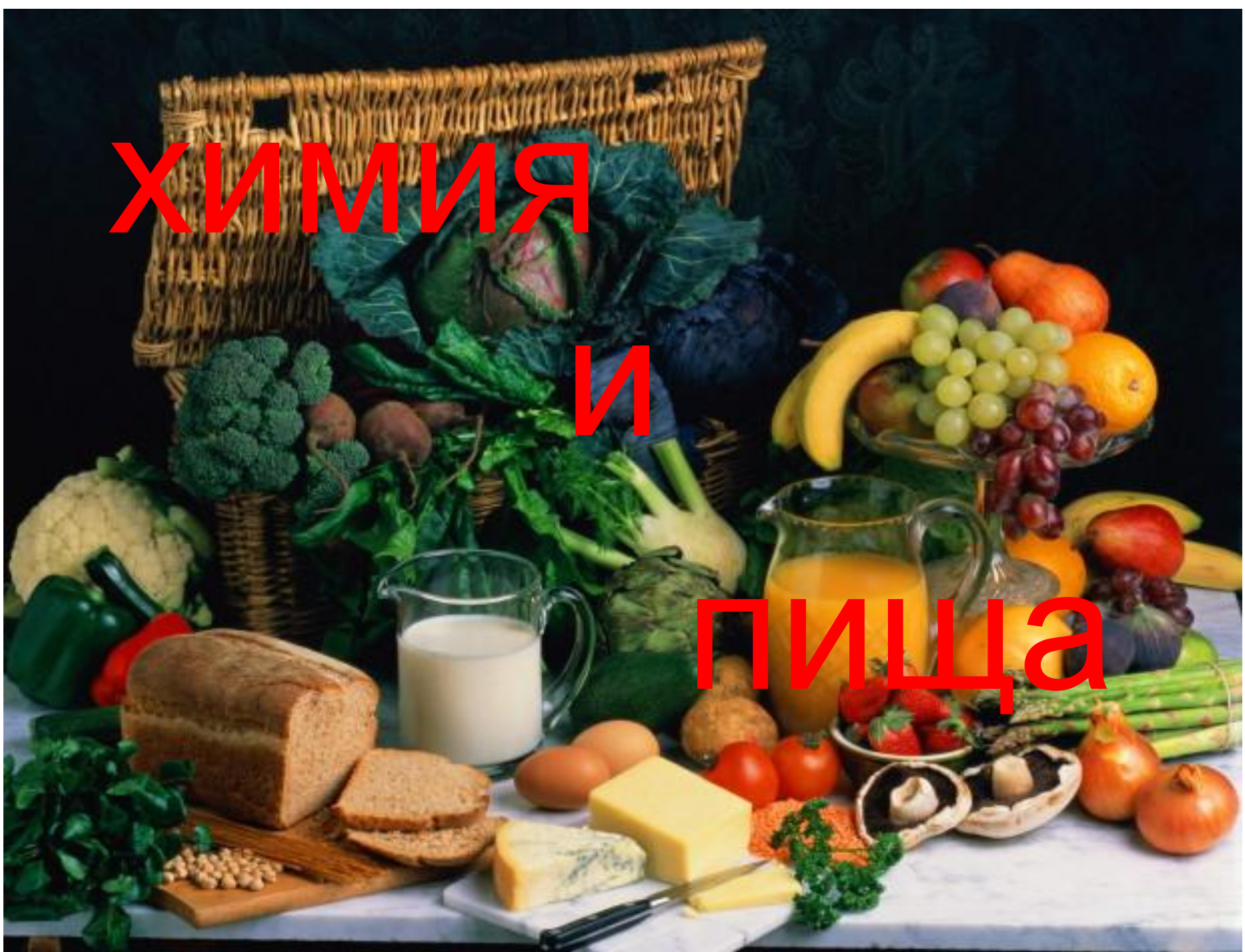


ХИМИЯ

И

ПИЩА



Цель урока:

**Сформировать
понятие о химическом**

сос



тци

Задачи урока:

- ❖ Рассмотреть функции белков, жиров, углеводов.
- ❖ Исследовать продукты питания на присутствие в них белков, жиров, углеводов.



белки

```
graph TD; A(белки) --> B(животные); A --> C(Растительные); B --> D(аминокислоты); C --> D;
```

животные

Растительные

*8 –
неза
мени
мых*

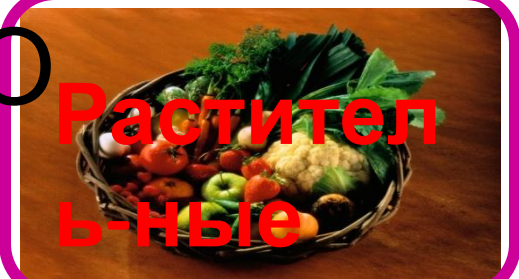
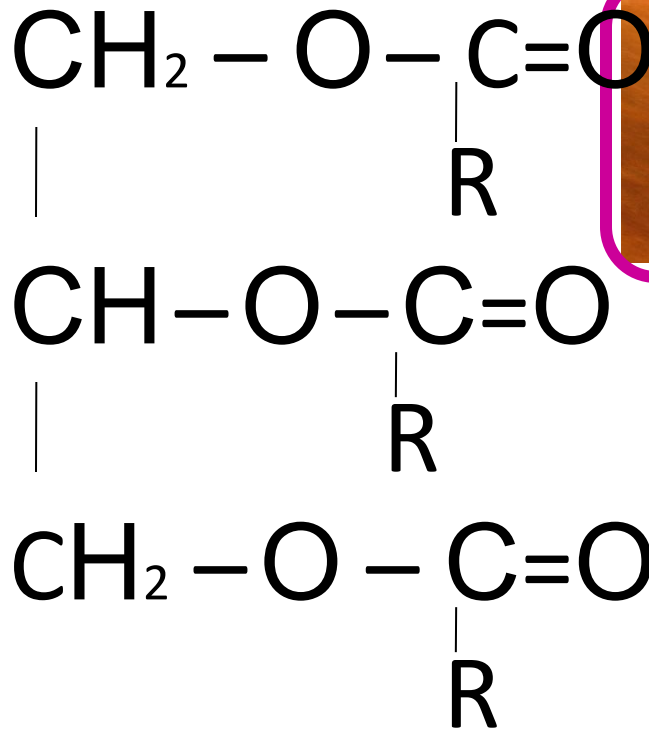
аминокислоты

жиры



ЖИВОТНЫ

е



**РАСТИТЕЛ
Ь-НЫЕ**

- Природные
- жиры
 - Фосфатиды
 - (лецитин- компонент клеточной мембраны)
- Стерины
 - (холестерин)
- Витамины
 - (Е, К, А, Д)
 - носители
 - запаха

**Углево-
ды**

```
graph TD; A((Углево-ды)) --> B((глюк оза)); A --> C((Саха роза)); A --> D((лакт оза)); A --> E((Крах мал)); A --> F((Цел лю лоза)); A --> G((фрукт оза)); A --> H((Глико ген));
```

**глюк
оза**

**Глико
ген**

**Саха
роза**

**Крах
мал**

**фрукт
оза**

**Цел
лю
лоза**

**лакт
оза**

- энергия
- Углеводы
- белки
- жиры

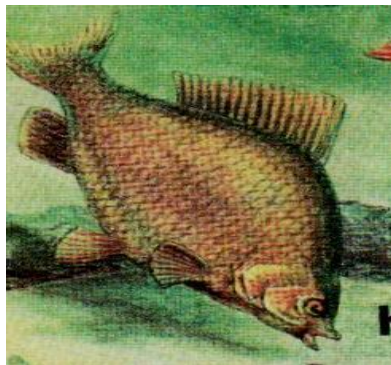


Белки 80 – 100г.

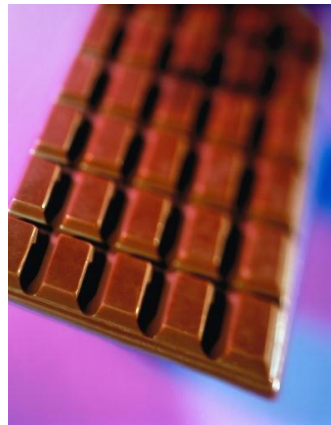
Жиры 80 – 100г.

Углеводы 500г.

Источники белка



Источники жиров



Источники углеводов



«Каждый химик должен
протянуть руку кухарке и
пожать её, как своему
коллеге»

Вильгельм Оствальд

