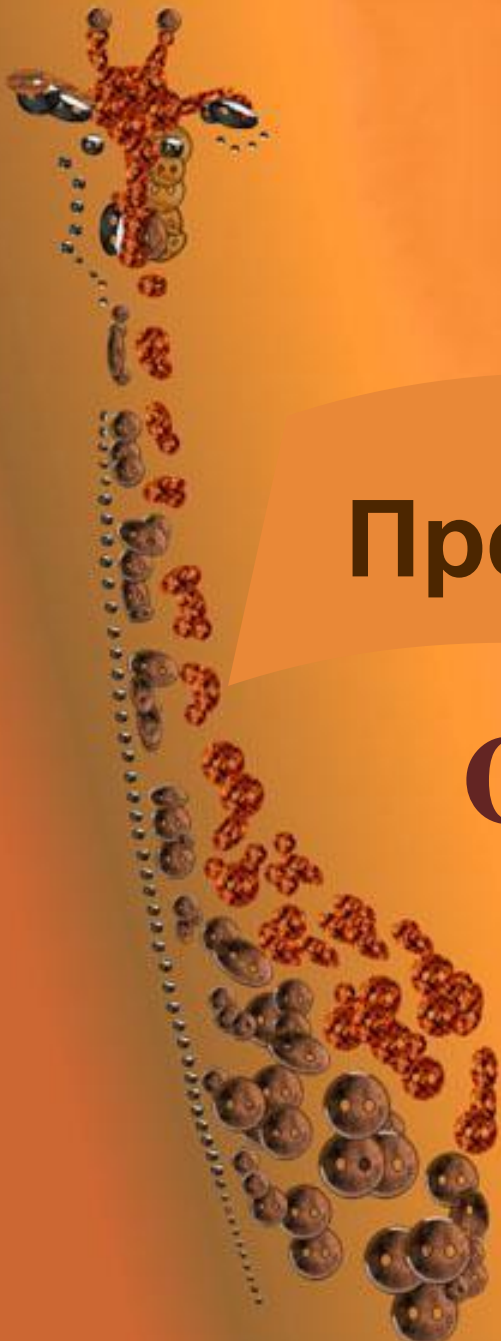
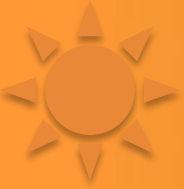




Презентация на тему:

**Основные свойства
жиров и их роль в
жизни человека**

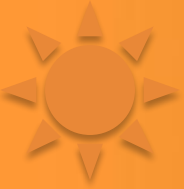


Жиры

Это один из элементов продуктов питания, который сохраняет остатки энергии в хорошо упакованном виде и поступает в жировые клетки без лишней траты калорий.

Отказ от суточной нормы жиров, может привести к нежелательным результатам функциональности организма а также к не усваиванию таких витаминов как кальций , А,Е и т.д.

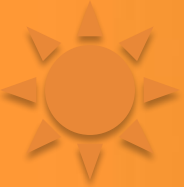




СВОЙСТВА жиров

Важнейшим компонентом, определяющим свойства жиров являются жирные кислоты, которые делятся на насыщенные и ненасыщенные. Наибольшее значение имеют масляная, стеариновая, пальмитиновая насыщенные кислоты, которые составляют до 50% жирных кислот бараньего и говяжьего жира, обуславливая высокую температуру плавления этих жиров и их плохую усвояемость.

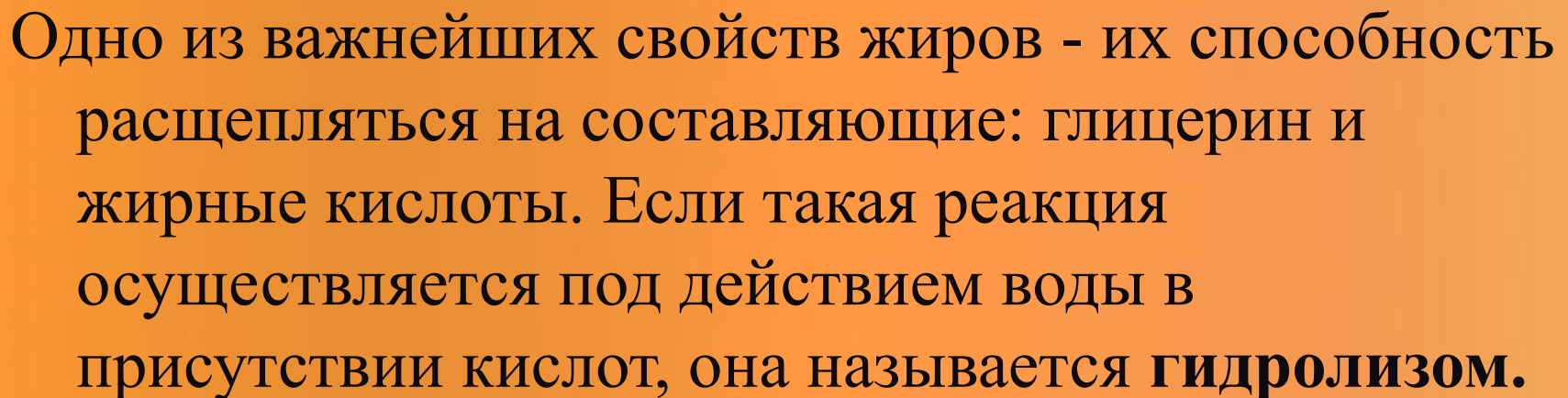


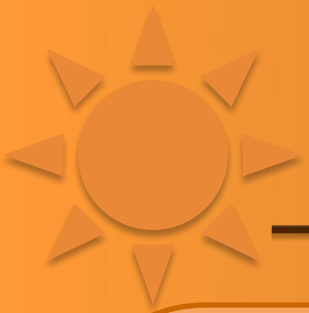


Из жирных ненасыщенных кислот важнейшими являются: линолевая кислота, линоленовая, арахидоновая кислоты. Они известны под общим названием «витаминоподобный фактор F».

Две первые распространены в жидких жирах (маслах) и в жире морских рыб. В растительных маслах - подсолнечном, кукурузном, оливковом, льняном - их содержится до 80 - 90% от общего количества жирных кислот.







Гидролиз жиров

Расщепление жиров на глицерин и жирные кислоты проводится обработкой их щёлочью — (едким натром), перегретым паром, иногда — минеральными кислотами. Этот процесс называется омылением (мыло)



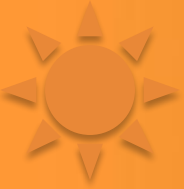
Для жиров растительного происхождения характерны реакции непредельных карбоновых кислот:



● Обесцвечивание бромной воды

● гидрирование (+H₂)

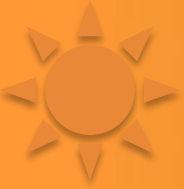
● обесцвечивание раствора KMnO₄.



Применение жиров в жизни человека

- *В производстве пищевых продуктах
- *Сырье в производстве маргарина
- *В медицине
- *В производстве мыла
- *В производстве косметики
- *В технике
- *В производстве лаков и красок





Спасибо за
внимание!

Выполнила
ученица 9 класса
Симоненко Дарья