

ХИМИЯ

И

ПИЩА



Цель урока:

**Сформировать
понятие о химическом
сос**



лщи

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**

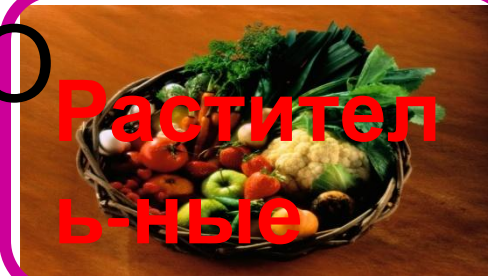
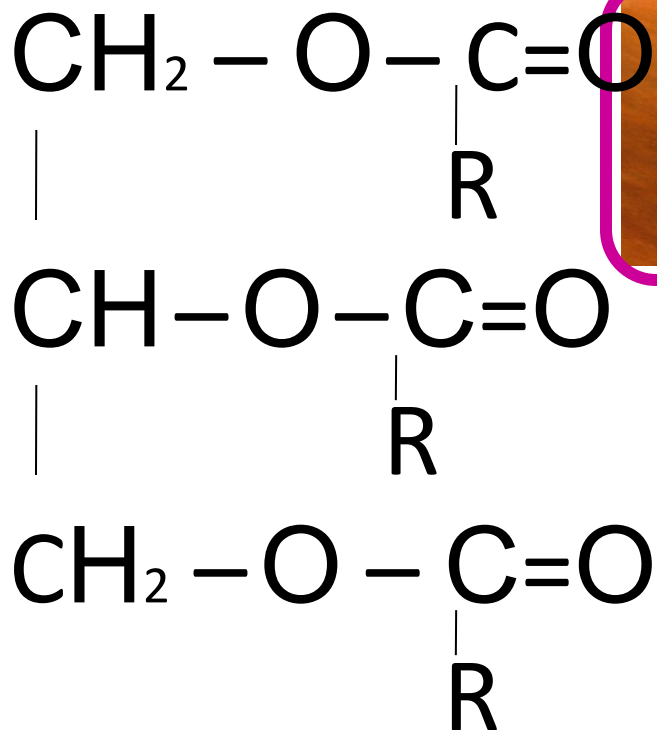
аминокислоты

жиры



ЖИВОТНЫ

е



Растител
ь-ные

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

Углево- ды

глюк
оза

Глико
ген

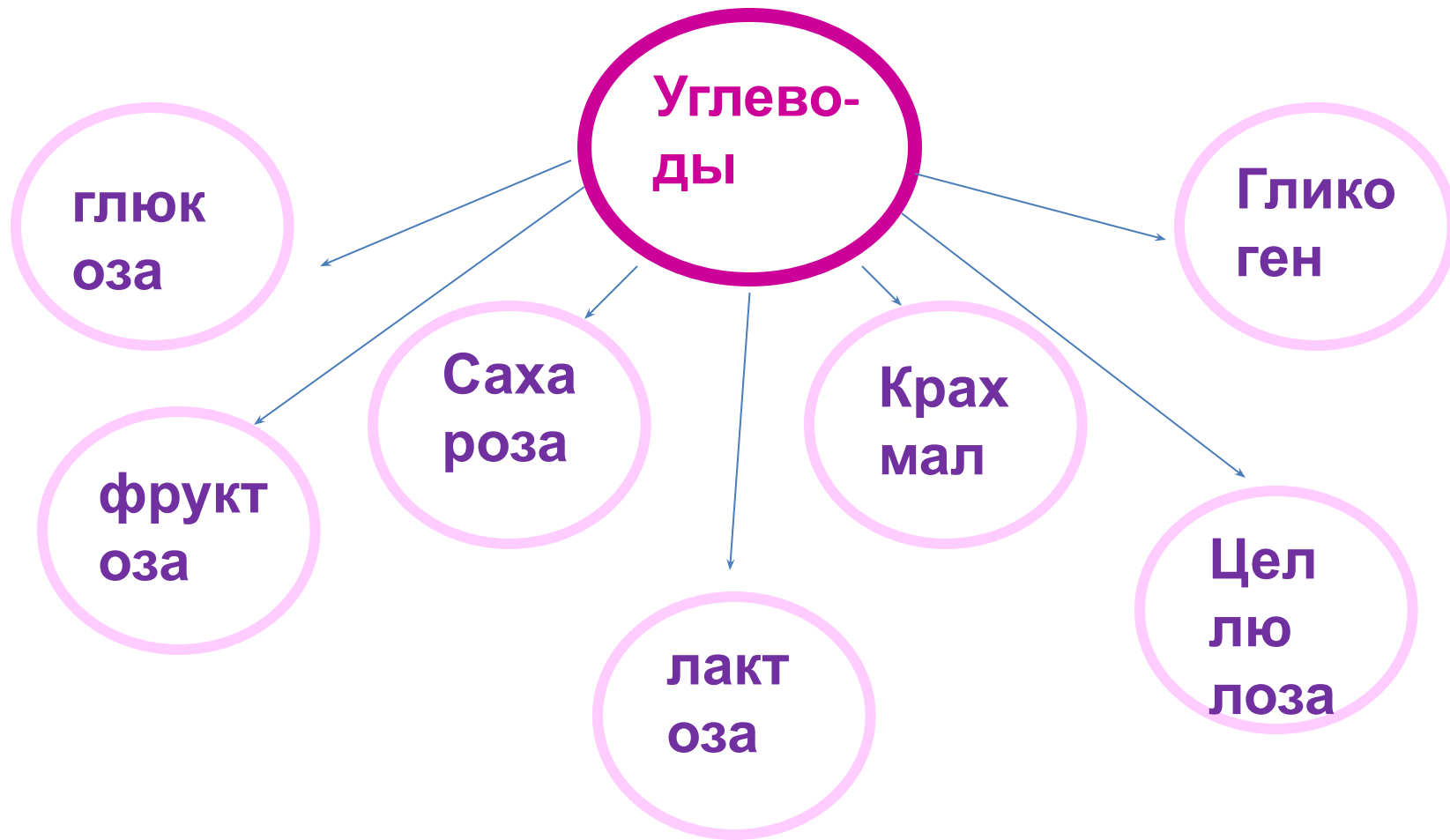
фрукт
оза

Саха
роза

Крах
мал

лакт
оза

Цел
лю
лоза



- энергия
- Углеводы
- белки
- жиры

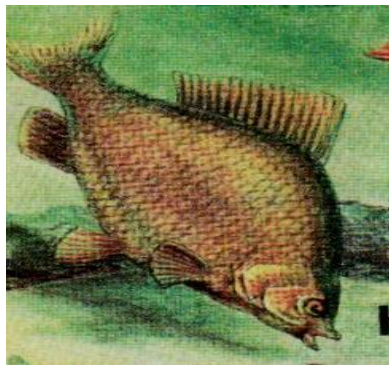


Белки 80 – 100г.

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

