

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**

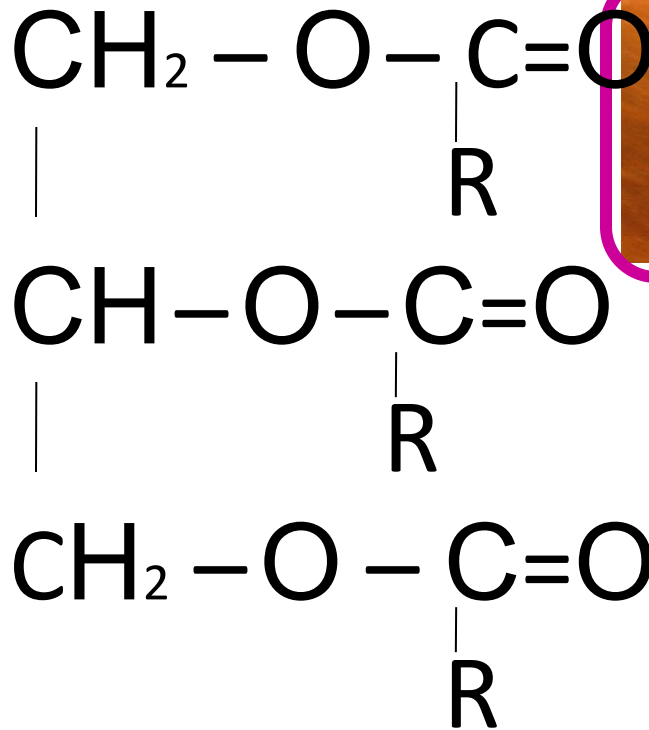


# жиры



**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**

**фрукт  
оза**

**Саха  
роза**

**Крах  
мал**

**Цел  
лю  
лоза**

**лакт  
оза**

- энергия
- Углеводы
- белки
- жиры



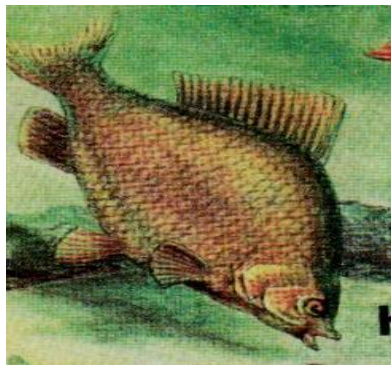


**Белки 80 – 100г.**

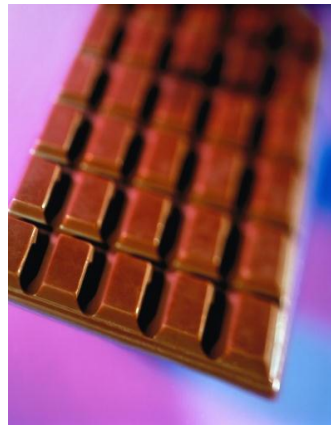
**Жиры 80 – 100г.**

**Углеводы 500г.**

# Источники белка



# Источники жиров



# Источники углеводов





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

Вильгельм Оствальд

