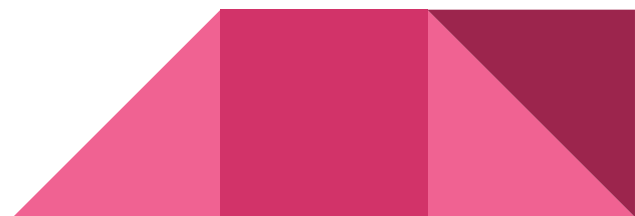


# Гигиеническое значение жиров

Гоман Светлана 421гр.

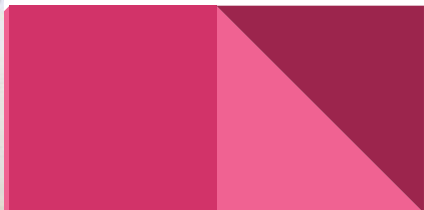
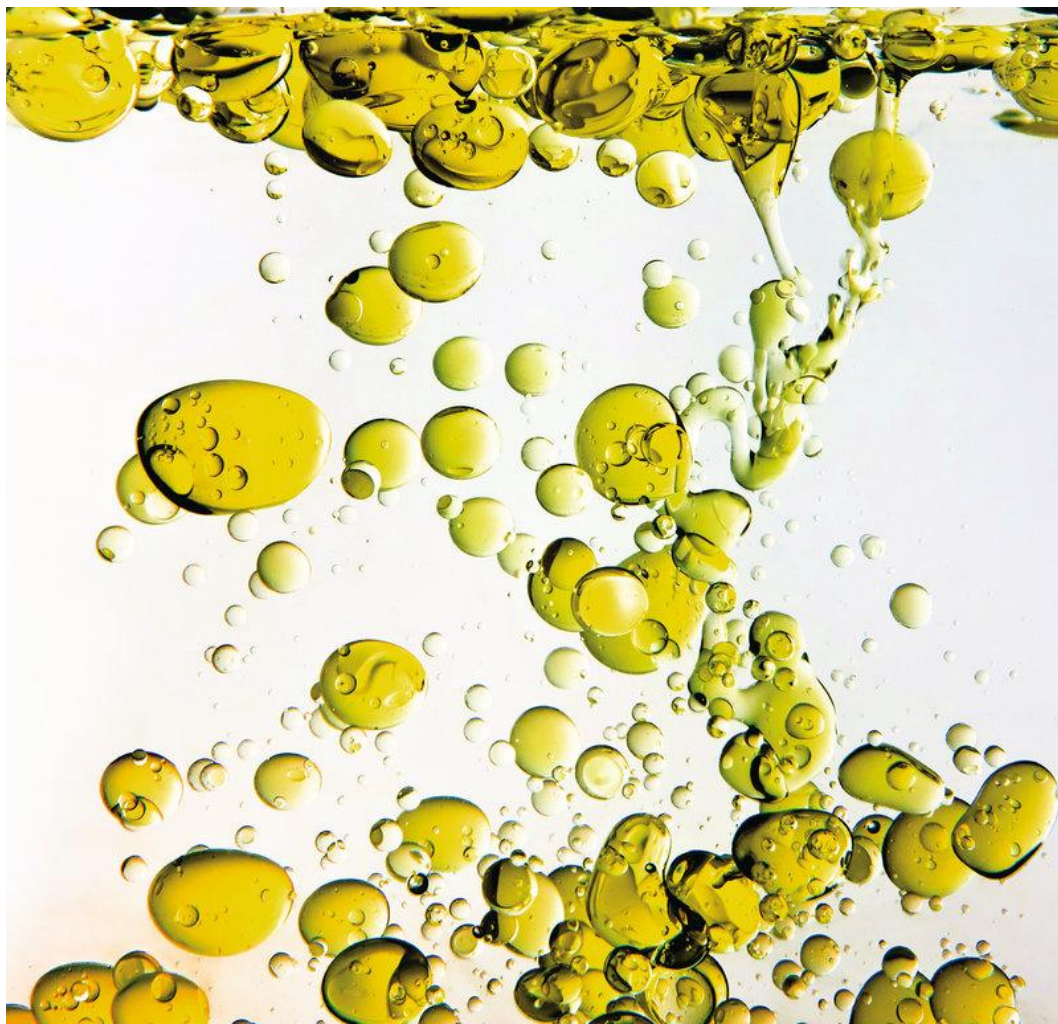


# Жиры













# СТЕПЕНИ ОЖИРЕНИЯ

**НОРМА**  
(ИМТ 19-24,9)



**58,9 КГ**  
**ИМТ 22**

**ЛИШНИЙ ВЕС**  
(ИМТ 25-29,9)



**68,9 КГ**  
**ИМТ 26**

**ОЖИРЕНИЕ 1 СТ**  
(ИМТ 30-34,9)



**78,3 КГ**  
**ИМТ 30**

**ОЖИРЕНИЕ 2 СТ**  
(ИМТ 35-39,9)



**92,9 КГ**  
**ИМТ 35**

**ОЖИРЕНИЕ 3 СТ**  
(ИМТ БОЛЬШЕ 40)



**106 КГ**  
**ИМТ 40**

**ИМТ - ИНДЕКС МАССЫ ТЕЛА**



# Тест

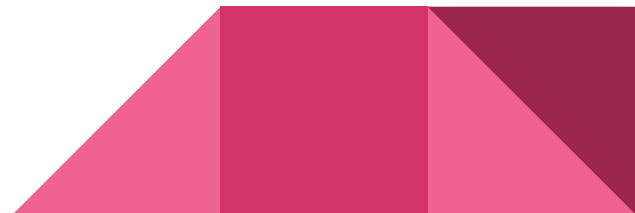
1. В жирах находятся необходимые для жизни жирорастворимые витамины

...

1) A, B, D

2) A, D, E, K.

3) A, D, E, C



2. По происхождению все жиры подразделяются ...

1) Полноценные (животные)

2) Полноценные (животные) и неполноценные (растительные)

3) Неполноценные (растительные)



3. Плотность жиров составляет ...

1) 0,91 – 0,97

2) 0,93 – 0,99

3) 0,90 – 0,96

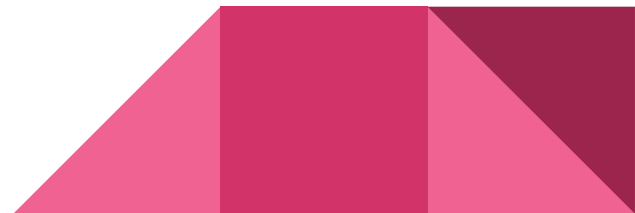


4. Лучшая усвояемость жиров в...

1) Говядине

2) Баранине

3) Свинине



5. Самая высокая температура плавления жиров у...

1) Говядины

2) Баранины

3) Свиныны



Спасибо за внимание!

