

ХИМИЯ

И

ПИЩА



# Цель урока:

**Сформировать  
понятие о химическом  
сос**



**ищи**

# 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; E(8 – незаменимых) --- D;
```

**животные**

**Растительные**

**8 –  
неза  
мени  
мых**

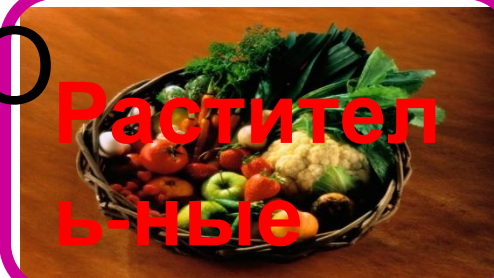
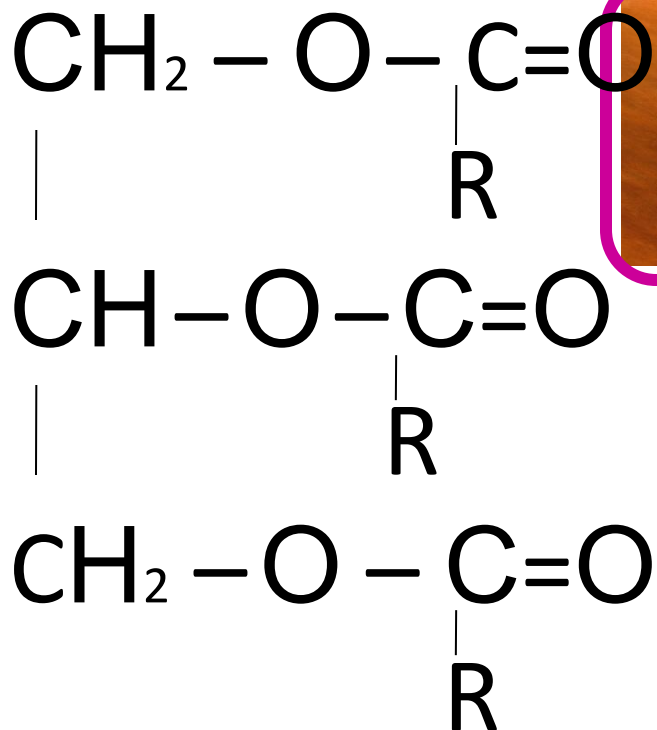
**аминокислоты**

# 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

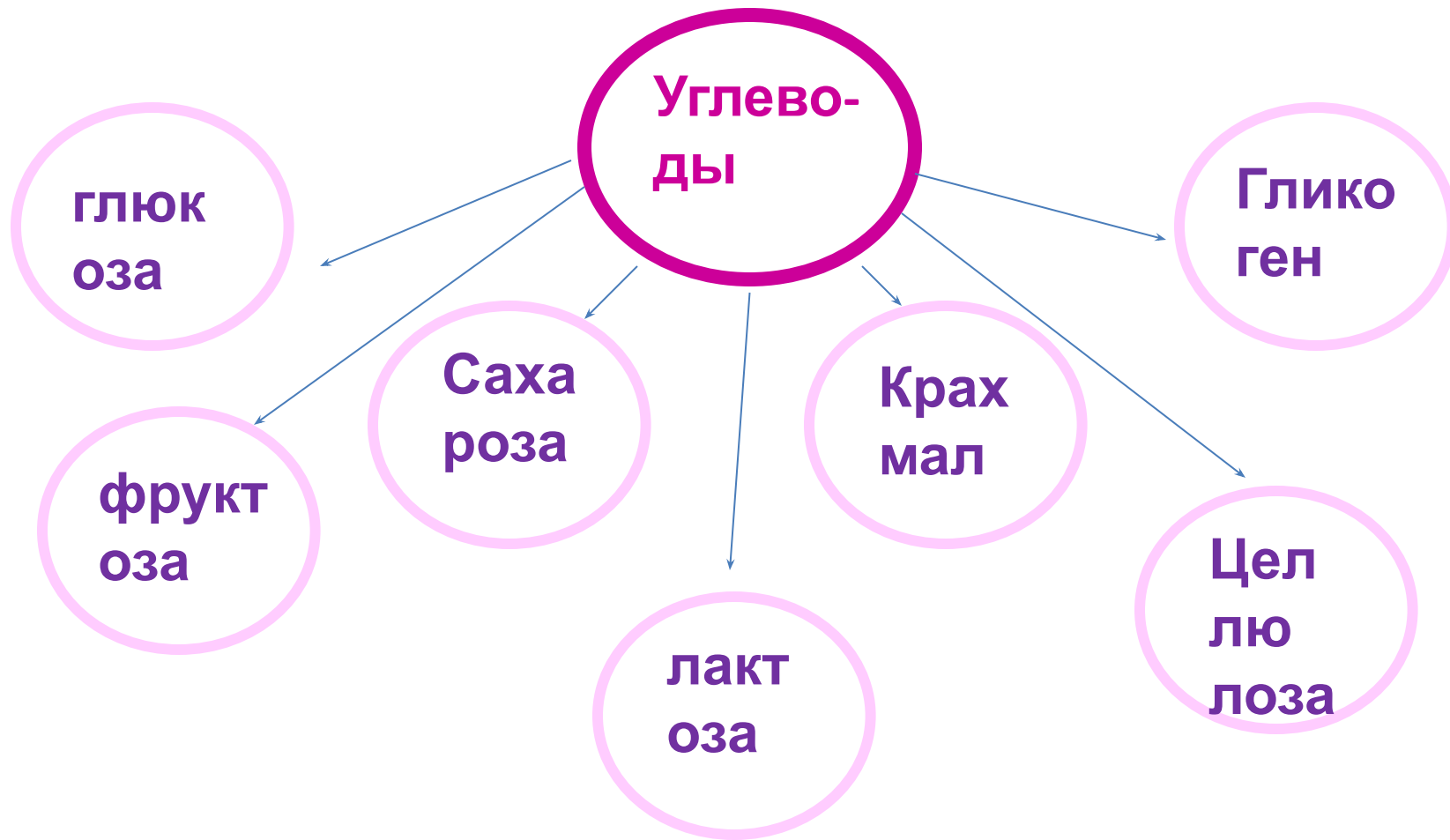
фрукт  
оза

Саха  
роза

Крах  
мал

лакт  
оза

Цел  
лю  
лоза



- энергия
- Углеводы
- белки
- жиры

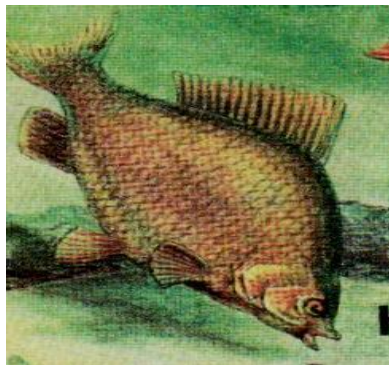


**Белки 80 – 100г.**

**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

