

Temat: Tłuszcze. 28.04.2020 r

Tłuszcze, które w organizmie odkładają się jako tkanka tłuszczowa, są dla człowieka i zwierząt materiałem izolacyjnym i zapasowym. Ich obecność w pożywieniu jest również niezbędna do przyswajania niektórych witamin, np. A,D,E,K, które rozpuszczają się wyłącznie w tłuszczach. Jednak nie należy spożywać dużej ilości tłuszczów, gdyż ich nadmiar źle wpływa na pracę narządów wewnętrznych.

1. Właściwości:

- Tłuszcze pochodzenia roślinnego zwykle występują w stanie ciekłym. Wyjątkiem jest olej kokosowy, który w temperaturze pokojowej jest substancją stałą.
- Tłuszcze pochodzenia zwierzęcego to substancje stałe w temperaturze pokojowej. Wyjątkiem jest tran, który pozyskuje się m.in. z wątroby dorsza.
- Badając rozpuszczalność oleju roślinnego w wodzie, etanolu, benzynie zaobserwowano, że olej dobrze rozpuszcza się w benzynie, gorzej w etanolu, a w wodzie się nie rozpuszcza- pływa po jej powierzchni.

2. Tłuszcze odgrywają ważną rolę w odżywianiu:

ŹRÓDŁA NNKT NIEZBĘDNYCH NIENASYCONYCH KWASÓW TŁUSZCZOWYCH



RYBY TŁUSTE I CHUDE



JAJA



AWOKADO



ORZECHY WŁOSKIE



ORZECHY BRAZYLIJSKIE



MIGDAŁY



MIELONE SIEMIE LNIANE



OLIWA Z OLIWEK



OLEJ RZEPAKOWY



OLEJE Z ORZECHÓW



OLEJ LNIANY

3. Zastosowanie:

- przemysł spożywczy- smarowanie pieczywa, pieczenie i smażenie potraw.
- przemysł kosmetyczny- mydła, kremy, emulsje.
- przemysł chemiczny- oleje wykorzystuje się do produkcji farb.

Zad. domowe- str.111 zad. 7 – zeszyt ćwiczeń.

Termin realizacji : 28.04.2020 r

Powodzenia.

