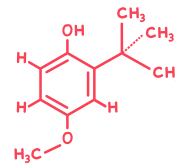


Видове липиди в храната



1. Какво представляват липидите? Напишете кратко определение.

.....

.....

.....

2. Напишете кои са основните видове липиди, какви са техните особености и функции. Проверете в кои хранителни продукти се съдържат различните липиди.

<p>Вид липиди:</p> <p>Структура:</p> <p>Функции:</p> <p>Храни:</p>	<p>Вид липиди:</p> <p>Структура:</p> <p>Функции:</p> <p>Храни:</p>	<p>Вид липиди:</p> <p>Структура:</p> <p>Функции:</p> <p>Храни:</p>
<p>Вид липиди:</p> <p>Структура:</p> <p>Функции:</p> <p>Храни:</p>	<p>Вид липиди:</p> <p>Структура:</p> <p>Функции:</p> <p>Храни:</p>	<p>Вид липиди:</p> <p>Структура:</p> <p>Функции:</p> <p>Храни:</p>

3. Какви количества липиди трябва да консумираме, за да се храним здравословно?

.....

.....

.....

4. Има ли конкретни видове липиди, които са изцяло вредни за организма и трябва да ги избягваме?

.....

.....

.....

5. Как можем да се освободим от излишните количества липиди?

.....

.....

.....

6. Изследвайте какви количества липиди се съдържат в някои продукти, които често консумирате. Следвайте стъпките, посочени в технологичната карта за изследване на липидите и попълнете таблицата с получените резултати:



Вид продукт	Тегло, грама					Процентно съдържание, %		Ефективност на липидната екстракция, %
	Празен буркан	Буркан с проба преди екстракция	Продукт	Буркан с проба 24 + часа след екстракция	Разлика преди и след екстракция	Извлечени липиди	Съдържание на липиди от етикет	

7. Направете проучване за препоръчителния дневен прием на различните видове липиди.

.....

.....

.....

.....

.....

8. Опишете извлечените по време на експеримента липиди, като попълните основните им физични свойства в таблицата:

Вид продукт	Цвят	Мирис	Текстура	Вискозитет	Процентно съдържание течни липиди

9. Анализирайте получените данни. Съвпада ли количеството извлечени липиди с обозначеното върху етикетите на продуктите? Каква е вероятната причина за това?

.....

.....

.....

10. Направете стълбовидни графики показващи количеството на извлечените липиди от изследваните хранителни продукти и ефективността на липидната екстракция. Използвайте милиметровата мрежа на последните страници и следвайте стъпките от технологичната карта.



11. Кои от изследваните продукти съдържат най-голямо количество общи липиди?
А кои продукти са най-бедни на липиди?

.....

.....

.....

12. Какви видове липиди се извличат най-лесно с ацетон?

.....

.....

13. В кои храни се съдържа най-голямо количество ненаситени мазнини?

.....

.....

14. Еднакво ефективен ли е използваният метод за липидна екстракция при различните хранителни продукти?

.....

.....

.....

15. Как можем на практика да използваме в ежедневието си получените резултати от експериментите и направените анализи?

.....

.....

16. В какви професионални направления може да ни бъде полезна анализираната информация?

.....

.....

.....

