

Notatka do zeszytu cd. do poprzedniej lekcji – podane strony z podręcznika mogą się różnić więc proszę patrzeć na spis treści w swoim podręczniku.

4. Odróżnianie tłuszczu od substancji tłustej

a) po podgrzaniu oleju roślinnego wydziela się akroleina substancja o ostrym drażniącym zapachu – właściwości rakotwórcze

b) z parownicy z mineralnym olejem silnikowym nie wydzielają się pary

5. Podział cukrów

węglowodany	Przykłady
monosacharydy	glukoza, fruktoza
disacharydy	sacharoza, maltoza, laktoza
polisacharydy	skrobia, glikogen, celuloza, chityna

6. Wykrywanie obecności skrobi (odczynnik- płyn Lugola lub jodyna, zabarwienie ciemnoniebieskie świadczy o obecności skrobi w badanym materiale)

7. Wykrywanie glukozy (próba Trommera) –(odczynnik $\text{CuSO}_4 + \text{NaOH}$, powoduje zmianę zabarwienia z niebieskiego na ceglasto czerwone w obecności glukozy)

8. Podział składników mineralnych:

a) makroelementy: Ca, P, S, Na, K, Cl, MG (dzienne zapotrzebowanie większe niż 100mg)

b) mikroelementy: Fe, Zn, F, I, Se (mniejsze)

9. Pierwiastki toksyczne dla człowieka : ołów, rtęć, kadm, antymon, arsen, bar, beryl, tal, tor.

10. Rola składników mineralnych (źródło, rola, skutki niedoboru) podręcznik str 116)

Zadanie domowe

Zadanie 2 i 3 str.118 (po temacie wpływ składników żywności na organizm)

Lekcja

Temat :Fermentacja i inne przemiany żywności.

(uzupełnić reakcje w tekście)

1. Fermentacja to rozkład monosacharydów przy udziale enzymów wydzielanych przez drożdże i bakterie
2. Rodzaje fermentacji
 - a) beztlenowe: alkoholowa, mlekowa, masłowa
 - b) tlenowe: octowa
3. Fermentacja alkoholowa – doświadczenie 24

Przebieg reakcji

4. Fermentacja mlekowa

Etap I

Etap II

5. Wytwarzanie produktów mlecznych
 - a) jogurt
 - b) kefir
 - c) ser szwajcarski

6. Przebieg fermentacji octowej

C_2H_5OH +

7. Przebieg fermentacji masłowej

$C_6H_{12}O_6 \longrightarrow$

Zadanie domowe

Zadanie nr 2 i 3 str. 128 (po temacie lekcji)

Ponadto **proszę ułożyć test na 15 zadań z odpowiedziami** z działów : środki czystości i kosmetyki oraz żywność na odrębnych kartkach tak jak robiliśmy do tej pory.

