



Химия в моей будущей профессии



Козьма Прутков



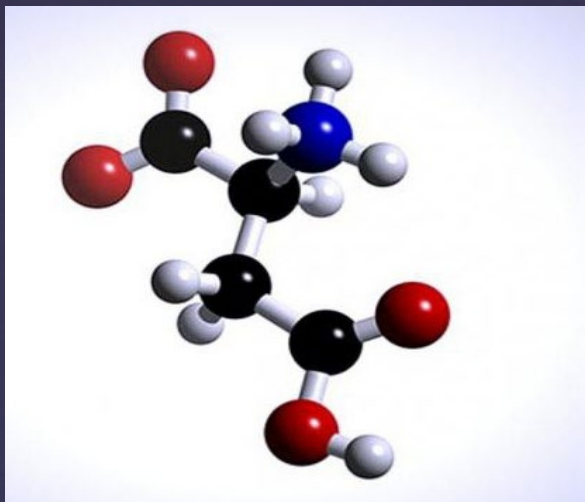
«Принимаясь за дело,
соберись духом»

Typ 1



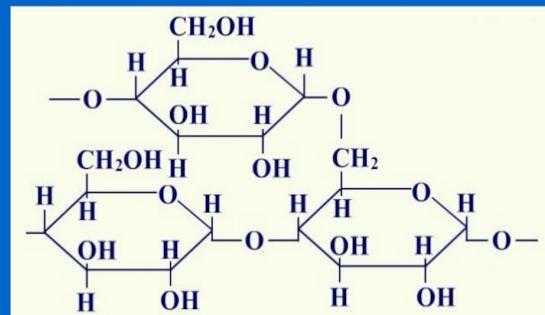
Typ 2

«Не ошибись»



Крахмал: химическое строение, получение, физические и химические свойства

Строение молекулы крахмала



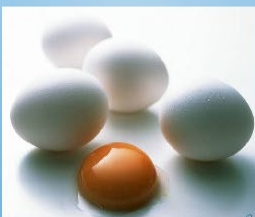
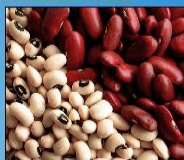
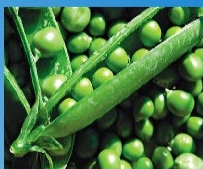
Крахмал состоит из двух полисахаридов амилозы и амилопектина

БЕЛКИ

- способствуют росту и восстановлению клеток организма;
- обеспечивают организм энергией.

По своему происхождению белки бывают:

- Растительные:** рис, соя, горох, бобы, крупа, хлеб и т.д.
- Животные:** мясо, рыба, молоко, яйца и т. д.



Крахмал – тоже вещество.



&Typ 3

«ХИМИЧЕСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ»



мёд

Сливочное
масло



Typ 4

«Диетология»



Typ 5

«Рациональное питание»

№ п/п	Продукты	Состав продуктов			Калорийность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Творог	28	23,8	29,5	444,2
	Яйцо	12,7	11,5	11,9	201,9
	Сахар	0,1	-	15,0	60,4
	Капуста	1,9	2,2	8,5	61,4
	Свекла	1,0	5,0	4,2	65,8
	Сметана	1,2	15,0	1,5	145,8
	Говядина	7,7	12,1	4,6	158,1
	Хлеб	4,5	1,2	29,3	146
	Крупа греч.	2,9	2,7	22,0	123,9
	Сок яблочный	0,5	-	11,7	107,3
	Огурцы	1,1	3,3	1,5	40,1
	Какао-порошок	3,0	3,2	22,8	131,6
	Молоко	4,8	2,4	15,6	103,2
	Мука	3,6	4,6	11,9	103,4
	Повидло ябл.	8,6	24,7	70,8	539,9
	Рыба	15,0	10,4	20,2	234,4
	Сухофрукты	0,5	-	30,2	122,8
	Сыр	3,5	4,5	-	54,5



