

TEMATICKÝ PLÁN CH 9

Ahoj deváťáci.

Tento týden nás čeká předposlední téma – CHEMIE A VÝŽIVA. Posílám poznámky.

Snad ještě najdete trochu sil, protože jsem si pro vás připravila poslední test na opakování probrané látky.

Přeji všem mnoho úspěchů

Němejcová

ODKAZ NA TEST

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScoNTJIBNGx593a65YuNLJQHsFxOCvHs8_BblDRVc49FSApWw/viewform?usp=sf_link

Test vyplňte nejpozději do 12.6. do 14:00

HODNOCENÍ		
známka	počet bodů	slovní hodnocení
1	20-18	Gratuluji! Mimořádný výkon
2	17-14	Skvělý výkon
3	13-8	Dobrá práce
4	6-4	Příště více přidej!
5	3-0	Velmi slabé! Příště to snad bude lepší

CHEMIE A VYŽIVA

POTRAVINY

- dodávací organismu potřebné množství živin
- důležitá - vhodná skladba potravy (vst, odolnost, rozmnožování)
- nejdůležitější **cukry, tuky, bílkoviny, voda, minerál. látky, vitamíny**

rozdělení:

rostlinné - obilniny, zelenina, brambory, koření, ořechy
(kukuřice, brambory, jablko, koření)

živočišné - maso, mléko, mléčné výrobky, vejce, živočišné tuky, med

složení:

- cukry, tuky, bílkoviny - energie + ostatní látky
- živinové
 ↓
 rybářství
 masořezání
 občerstvení - člověk - pečení a vyražení
 strava

potravinová pyramida

- správné množství všech látek - schématické
 vyjádření **potravinová pyramida**

- nejvíce - **obilniny** (sacharidy)

bílkoviny

tuky, cukry

(mléko, maso, vejce, tuky, cukry)

- dnes - rychle občerstvení - nevyvážená strava
 jiné tuky, cukry

výživová hodnota potravin

- dána složením a vyurčitelností jednotlivých složek
- příjem i výdej - v rovnováze
- civilizační choroba - **obezita** - nadměrný příjem energie
- podvýživa** - dlouhodobé snížení
kvalitativní
- mentální anorexie
bulimie

konzervace

- důležitá pro člověka **zdravotní nezávadnost potravin**
- v potravinách mikroorganismy - produkce toxinů → u člověka nabezeť
- rozklad potravin **kažení** podporuje **vlhkost, pH, teplota**

• vysoká teplota

pasterizace - krátkodobé zvýšení teploty a zničení patogenických organismů metoda Louis Pasteur
př. mléko, mléčné výrobky

metoda UHT - krátkodobé zahřátí na teplotu cca 130°C
př. mléko

zavařování - teplota cca 85°C nádob uzavřené
váčkem (skenice) - ochrana před kontaminací

• nízká teplota

mražení - teplota nižší než -8°C
- čerstvé potraviny v obalu není vhodné pro rozmrazení
převážně emulze (př. maso)

sušení - močnaté potraviny uchovávat i několik let

• chemická

- syntetizované chem. látky

k. octová, k. benzoová, eutr, suř, uzení ovocí zelenina maso