

DOMÁCÍ PŘÍPRAVA

TŘÍDA 9. A, B

Chemie

Všechny vás zdravím!

Někteří mi už zasíláte krásné práce, ze kterých mám radost, ostatní ještě máte čas do 31. 5. 2020. Ani vám další úkol na poslání nezadávám.

Dnešní učivo:

VÝŽIVOVÁ HODNOTA POTRAVIN

- Je dána složením potravy, jejich energetickou a výživovou hodnotou, obsahem vitamínů a bílkovin.
- Příjem a výdej energie by měl být vždy v rovnováze.

OBEZITA = příjem energie je dlouhodobě vyšší než její výdej, dochází k hromadění tělesného tuku (zásobní tuk se ukládá jako podkožní tuk), to má za následek civilizační choroby, nejčastěji onemocnění srdce a cév

PODVÝŽIVA = snížení příjmu potravy, dlouhodobě člověk vydává více energie než přijímá v potravě

Množství přijaté potravy by mělo odpovídat výdeji energie a mělo by obsahovat i potřebné množství vody.

POTRAVINOVÁ PYRAMIDA

Správné množství bílkovin, cukrů, tuků, vlákniny, minerálů a vitamínů v potravě. Doporučené množství znázorňuje potravinová pyramida – učebnice str. 84.

KONZERVACE POTRAVIN

Způsob dlouhodobějšího uchování potravin, k zajištění jejich zdravotní nezávadnosti a prodloužení trvanlivosti.

ZPŮSOBY KONZERVACE:

1. Působení vysoké teploty-pasterizace, UHT, zavařování
2. Působení nízké teploty
3. Sušení
4. Nasolování
5. Chemická konzervace

Na str. 87 se seznam se způsoby konzervace.

Kyselina benzoová

- C_6H_5COOH
- *nejjednodušší aromatická kyselina*
- bílá krystalická látka
- ke konzervaci potravin a k výrobě některých barviv (E...)



Rozdíly	Čerstvé mléko	Trvanlivé mléko
Trvanlivost	7 dnů Datum použitelnosti	6 měsíců DMT
Skladování	V chladu 4-8 °C	Při pokojové teplotě Do 24 °C
Nutriční hodnota	Nejmenší změny fyz., chem., biologických vlastností	Výraznější změny, vařivá chuť, rozklad vitaminů
Mikrobiologie	Zničení choroboplodných MO	Zničení všech MO i spor
Tepelné ošetření	Pasterizace 85°C, 1-2 s	UHT 137°C-142°C, po dobu nejméně 1 s

Tepelné ošetření mléka

- Zamezit výskytu a zničení nežádoucích mikroorganismů
- Pasterace(71-74°C, 85°C-doba 20s)
- Sterilizace(nad100°C,30 minut)v ČR ne
- UHT (ultratepelná sterilizace)
= palarizace- 140–150°C, mžikové hodnoty

Několik zajímavostí:

<https://www.vitalia.cz/clanky/potraviny-jako-cerstve-pasterace-nebo-paskalizace/>