

## доклад на тему жиры



Загрузок: 2867    Скорость: 1.43 Мб/с

**СКАЧАТЬ**

Рейтинг: ★★★★★  
Автор: Clopper

Безопасно! Вирусов нет

В ❤️ 196    Нравится 100    Твитнуть    +1    50    95

161 комментарий В



**Саша**  
Благодарочка за все!  
1 минуту назад



**Ангелина**  
Побольше бы таких сайтов.  
1 минуту назад



**Гриша**  
Первый раз тут, скорость загрузки радует, наличие файлов тоже!  
1 минуту назад



**Марина**  
Всем советую, качает быстро.  
1 минуту назад



**Леша**  
не поверил глазам, есть все. спасибо!  
1 минуту назад



**Оксана**  
Глупости говорят, что незаменимых не бывает, без этого сайта я бы пропала.  
1 минуту назад

Жиры называют органические соединения, представляющие собой сложные полные глицериновые эфиры (триглицериды) и одноосновные жирные кислоты. Жиры относят к классу липидов. Вместе с белками и углеводами жиры выступают главным компонентом живых клеток. Общая формула имеет вид:  $\text{CH}_2\text{-O-CO-R} \text{ I } \text{CH-O-CO-R} \text{ ' I } \text{CH}_2\text{-O-CO-R} \text{ ' '}$ , в которой присутствуют радикалы жирных кислот, представленных R. Каждая форма любого изученного жира состоит из трех разных кислотных радикалов ...

Выполнила: Акжигитова Алсу 11 «Б» класс  
Преподаватель: Канеева Наиля Рифатовна

Жиры составляют существенную часть нашей пищи. Они содержатся в мясе, рыбе, молочных продуктах, зерне. Природные животные и растительные жиры представляют собой смеси сложных эфиров, образованных высшими жирными кислотами и трехатомным спиртом глицерином. Содержание

1. Жиры, определение, физико-химические свойства.
2. Липиды, важнейшие классы липидов.
3. Липопротеиды.
4. Животные жиры, состав и свойства, получение, роль в питании.
5. Масла растительные.
6. Производные жиров: мыла, классификация, получение.
7. Жировой обмен.

Литература. Жиры, органические соединения, полные сложные эфиры глицерина (триглицериды) и одноосновных жирных кислот; входят в класс липидов. Реферат: Пищевые жиры Введение.. 2 ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ..... 4 Растительные жиры.. 7 Подсолнечное масло. 7 Оливковое масло. 8 Хлопковое масло. 8 Соевое масло. 8 Льняное и конопляное масло. 9 Горчичное масло. 9 Кукурузное масло. 9 Ореховое масло.. 9 Арахисовое масло. 9 ЖИВОТНЫЕ ЖИРЫ..... 10 Говяжий жир. 11 Бараний жир. 12 Свиной жир. 12 Жир домашней птицы. 13 Костный жир. 13 Жир морских животных и рыб. 13 Маргарин... 13 Столовый маргарин. 14 Кухонный маргарин. 16 Список литературы:. 17 Введение. Жиры вместе с другими жироподобными веществами |и носят к группе липидов (греч. lipos — жир). По химической структуре жиры представляют собой сложные соединения трехатомного спирта глицерина и высокомолекулярных жирных кислот. Они неполярны, практически нерастворимы в воде, но хорошо растворяются в неполярных жидкостях, таких как бензин, эфир, ацетон. Содержание в клетках жира обычно невелико — 5-10% от сухого вещества. Образование в Украине

» Рефераты » Русский реферат по химии Реферат по рубрике: Архитектура, строительство  
Астрономия, авиация Безопасность жизнедеятельности Биология, ботаника, анатомия  
Бухгалтерский учет и аудит Ветеринарная медицина Военное дело Всемирная история География, геология и геодезия Делопроизводство, архивоведение Деньги и кредит Дизайн Другое  
Естествознание Журналистика, полиграфия Зарубежная литература Изобразительное искусство, черчение Информатика... Реферат на тему: "Жиры. Мила". Жиры - сложные эфиры глицерина и высших одноатомных карбоновых кислот. Общее название таких соединений - триглицериды или триацилглицерины, где ацил - остаток карбоновой кислоты-С (O) R. В состав природных триглицеридов входят остатки насыщенных кислот (пальмитиновой  $\text{C}_{15}\text{H}_{31}\text{COOH}$ , стеариновой  $\text{C}_{17}\text{H}_{35}\text{COOH}$ ) и ненасыщенных (олеиновой  $\text{C}_{17}\text{H}_{33}\text{COOH}$ , линолевой  $\text{C}_{17}\text{H}_{29}\text{COOH}$ ). Жиры содержатся во всех растениях и животных. Жиры составляют существенную часть нашей пищи. Они содержатся в мясе, рыбе, молочных продуктах, зерне. Природные животные и растительные жиры представляют собой смеси сложных эфиров, образованных высшими жирными кислотами и трехатомным спиртом глицерином. В состав твердых жиров входят главным образом эфиры предельных (пальмитиновой и стеариновой) кислот, а в состав жидких растительных масел – эфиры непредельной (олеиновой) кислоты.