

6. Rodzące tłuszczów: ze względu na pochodzenie lub występowanie

Tłuszcze

→
 roślinne
 np. olej z oliwek
 zwierzęce
 np. masło, smalec, słonina

→
 zwierzęce
 np. masło, smalec, słonina

7. Rodzące tłuszcze ze względu na budowę

Tłuszcze

→
 nasycone (tłuste)
 np. olej z oliwek, masło

→
 nasycone / tłuste
 np. masło, smalec, słonina

8. Właściwości tłuszczów

- tłuszcze pochodzenia roślinnego mające olejowy zapach
- tłuszcze pochodzenia zwierzęcego to substancje stałe w temperaturze pokojowej (np. masło, smalec, słonina)

8. Funtury tłuszczów

- dostarczają energii dla organizmu
- media dla transportu substancji rozpuszczalnych w tłuszczach
- magazynują energię w postaci kwasów tłuszczowych
- regulują temperaturę ciała

10. Właściwości tłuszczów

- tłuszcz przyswajalny; do zwiększenia przyswajalności tłuszczu dodaje się witaminę A, D, E, K

- tłuszcz konserwujący; do przedłużenia trwałości dodaje się substancje konserwujące

- tłuszcz aromatyzujący; do przedłużenia trwałości dodaje się substancje aromatyzujące

Przykład 1.

