

Жири. Жири в природі. Біологічна роль жирів.

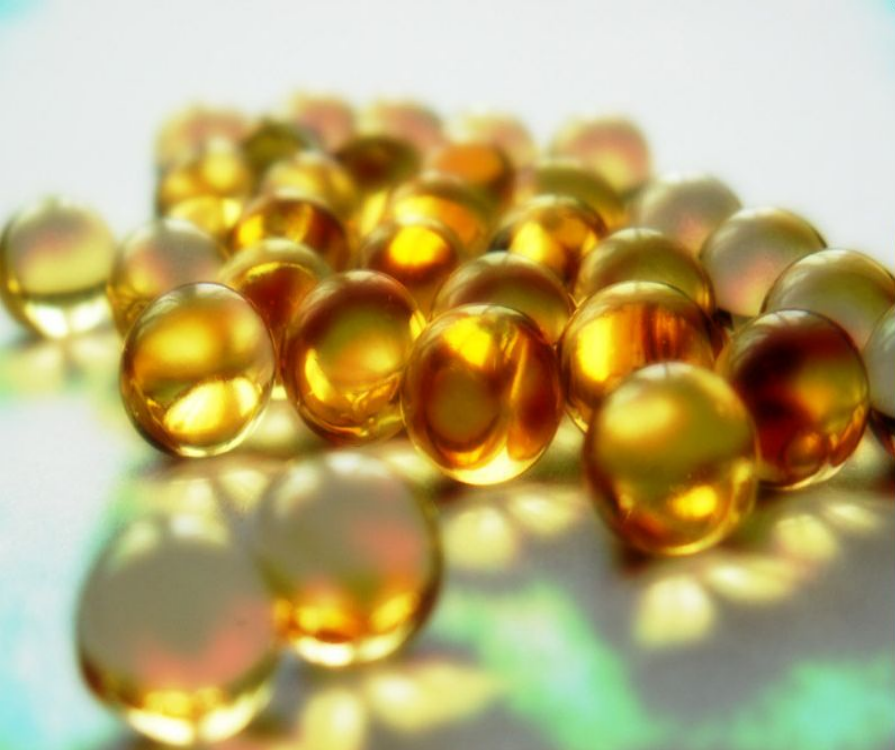


План

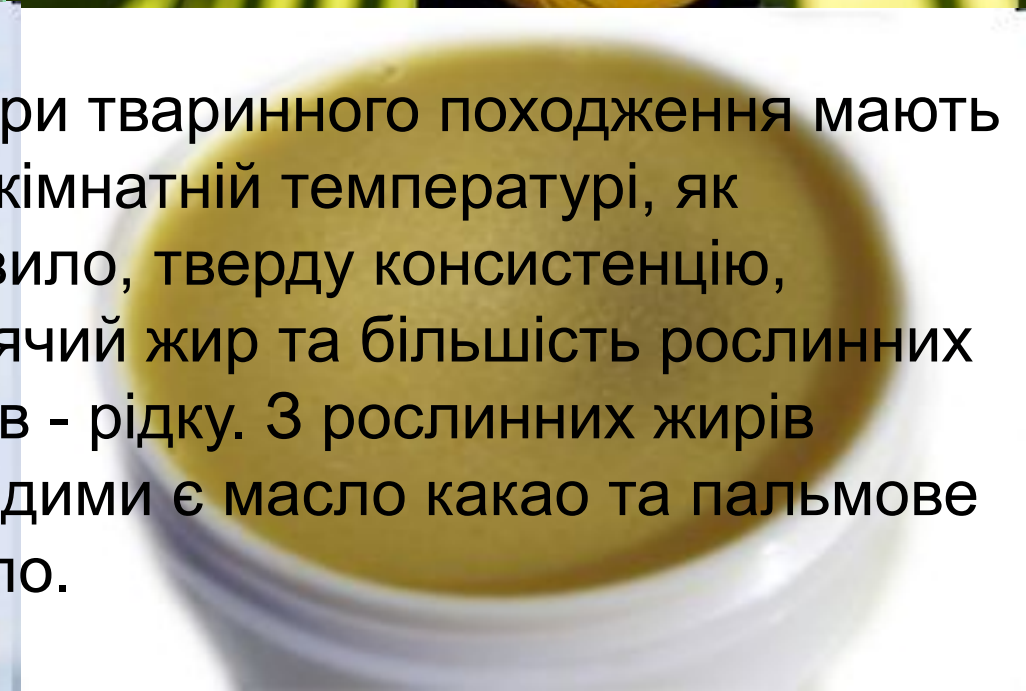
- Жири
- Фізичні властивості жирів
- Жири в продуктах харчування
- Норма і надлишок жиру в організмі людини
- Поширення жирів в природі

Жири або товщі — органічні речовини, які є сполукою складних ефірів трьохатомного спирту (гліцерину) і жирних кислот. У хімії називаються тригліцеридами.





Жири тваринного походження мають при кімнатній температурі, як правило, тверду консистенцію, риба́чий жир та більшість рослинних жирів - рідку. З рослинних жирів твердими є масло какао та пальмове масло.





Жири становлять головний компонент таких продуктів харчування, як вершкове масло, рослинні олії, маргарин, смалець, свиняче сало та сир.

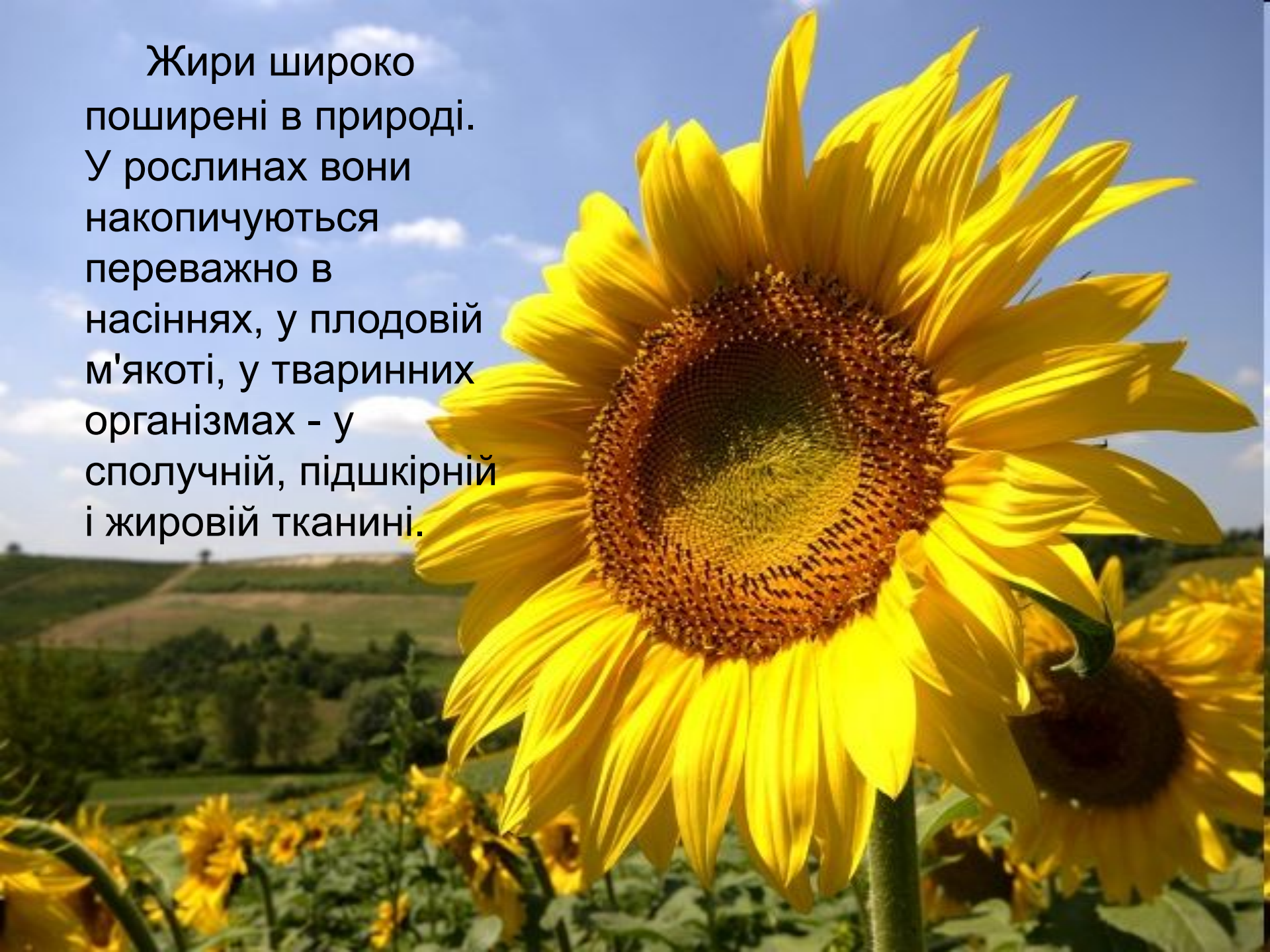


В організмі людини в нормі міститься 10-20% жиру, але при наявності деяких порушень жирового обміну його кількість може змінюватися.

Нормальній комплекції доросла людина має у своєму організмі 9-12 кг жиру. При надлишку жиру в організмі виникає ожиріння.



Жири широко поширені в природі. У рослинах вони накопичуються переважно в насіннях, у плодовій м'якоті, у тваринних організмах - у сполучній, підшкірній і жировій тканині.



Джерела

<http://www.ukrreferat.com/index.php?referat=17211>

<http://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D0%B8%D1%80%D0%B8>

Презентацію виконала учениця 9-А
класу Алдакімова Анастасія