МОДУЛЬ «ХИМИЯ НА КУХНЕ»



ЧТО ТАКОЕ БЕЛОК

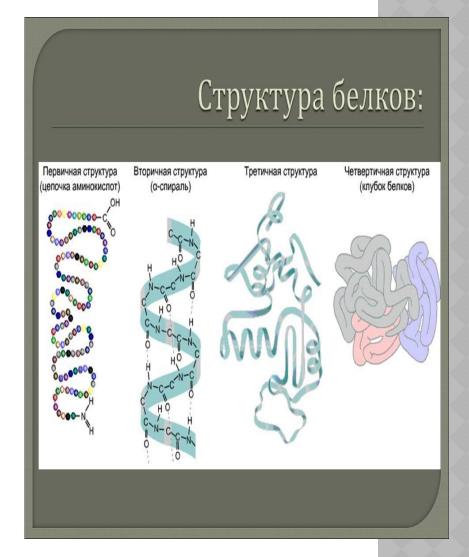
БЕЛКИ ЯВЛЯЮТСЯ ВАЖНЕЙШИМИ ХИМИЧЕСКИМИ СОЕДИНЕНИЯМИ ФУНКЦИОНИРУЮЩИЕ В КЛЕТКЕ И ОРГАНИЗМЕ

«Жизнь есть способ существования белковых тел, существенным моментом которого является постоянный обмен веществ с окружающей их природой, причем с прекращением этого обмена веществ прекращается жизнь, что приводит к разложению белков» Ф. Энгельс



ЧТО СОБОЮ ПРЕДСТАВЛЯЮТ

Это природные полимеры, состоящие из остатков ааминокислот Это важнейшая составляющая часть нашего организма По строению различают 4 структуры белка



ВИДЫ БЕЛКА



Животные белки



Растительные белки

ПРОДУКТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ ЖИВОТНЫЙ БЕЛОК



ПРОДУКТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ РАСТИТЕЛЬНЫЙ БЕЛОК



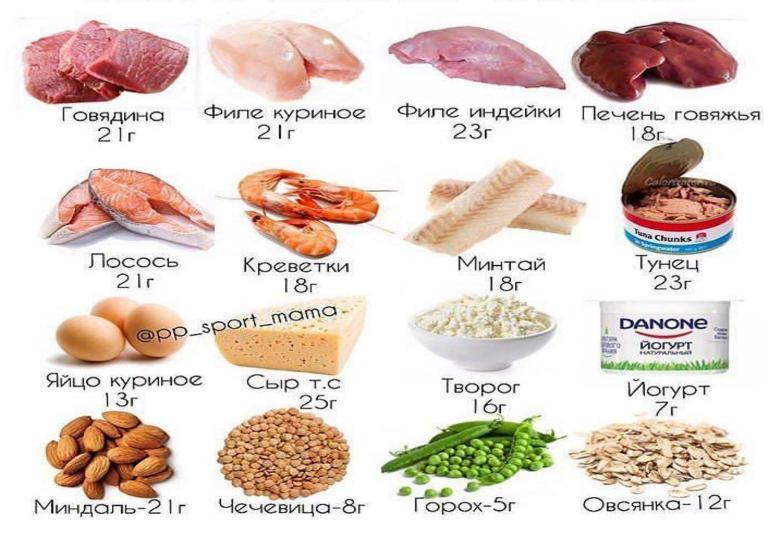
ФУНКЦИИ БЕЛКОВ В ОРГАНИЗМЕ ЧЕЛОВЕКА

Белки жизненно необходимые вещества в организме. Они используются организмом как строительный материал для построения клеточных структур, для регенерации клеток, для синтеза ферментов и гормонов.

В состав белков входят незаменимые аминокислоты, которые не синтезируются в организме, а поступают в него вместе с пищей



Источники белка



ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА

При тепловой обработке происходит денатурация белка, т.е. его разрушение — это приводит к размягчению продуктов и их лучшему усвоению

В результате химических изменений, происходящих при нагревании, белки теряют свои первоначальные свойства и становятся более восприимчивы к воздействию пищевых ферментов

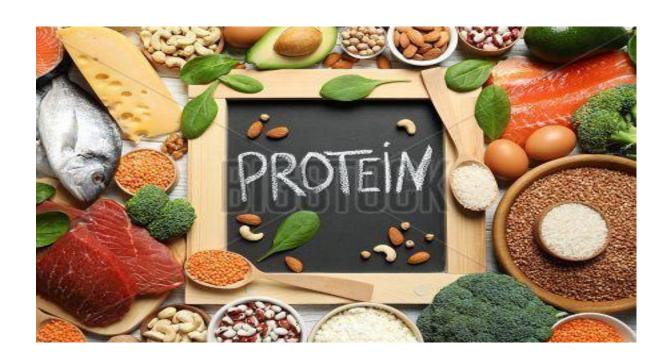
Образуются новые вкусовые и ароматические вещества, которые возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению пищи





ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

Во время стресса организму обязательно нужны незаменимые аминокислоты, которые сами в нем синтезироваться не могут. Если хотя бы одна из данных аминокислот длительное время не будет поступать в организм, то это может привести к некоторым необратимым последствиям для организма



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ! ДО НОВЫХ ВСТРЕЧ!

