

3. JAKOŚĆ ŻYWIENIOWA TŁUSZCZÓW

Przygotowanie teoretyczne

- tłuszcze – podział, charakterystyka, źródła
- wartość energetyczna tłuszczów i zapotrzebowanie na te składniki
- kwasy tłuszczowe występujące w żywności ze szczególnym uwzględnieniem NNKT
- rola NNKT w żywieniu człowieka
- cholesterol

Zadania praktyczne

- oznaczanie kwasowości
- oznaczanie nadtlenków w tłuszczu
- wykrywanie ketonów – próba Taufela-Thalera

Piśmiennictwo:

- J. Gawęcki, L. Hryniewiecki - Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu - PWN, Warszawa, 2010, rozdział 11 Tłuszcze, str. 181-203.
- Przysławski J. Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywienia, UM Poznań; 2009:
 - wartość energetyczna i odżywcza tłuszczów: str.25-26, 28-30, 33-34