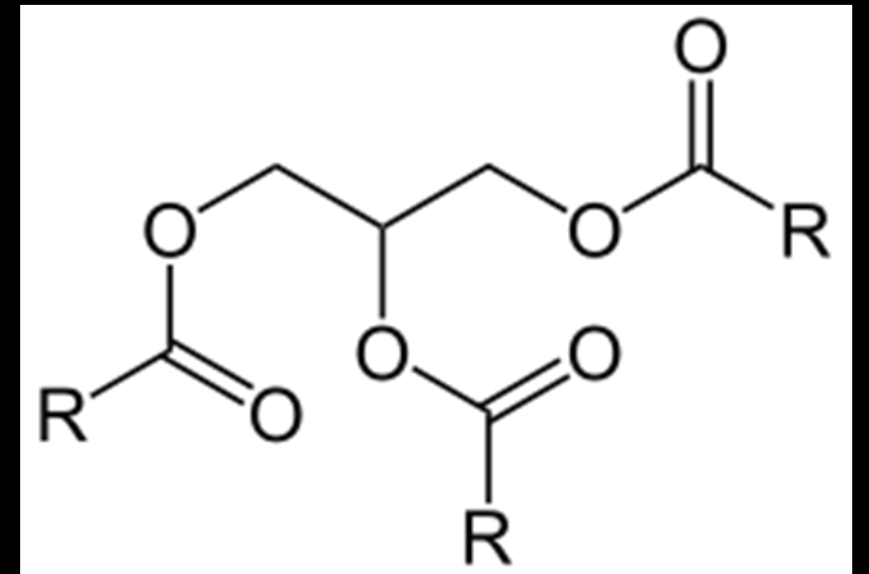



ЖИРИ


Виконали: Безнос Сара
Турецька Любов

Жири - складні ефіри
гліцерину і вищих
одноатомних карбонових
КИСЛОТ.






Головним критерієм, за яким ці речовини об'єднали в одну групу, є те, що вони не розчиняються у воді, але добре розчиняються у неполярних органічних розчинниках: естері, бензині, хлороформі.



Органічні речовини, що називаються жирами містяться у тваринних і рослинних організмах. Тому за походженням вони діляться на тваринні і рослинні, які в свою чергу підрозділяються на тверді і рідкі.



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

Тваринні жири (баранячий, свинячий, яловичий і т.п.), як правило, є твердими речовинами з невисокою температурою плавлення (виключення - риб'ячий жир)



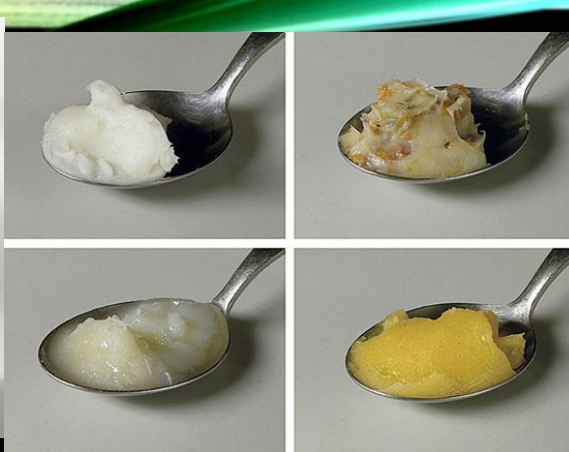
Рідкі жири інколи називають жирною олією, щоб диференціювати їх від мінеральних і ефірних олій. Найчастіше, рідкі жири називають просто олією.

Рідкі жири тваринного походження добуваються майже лише з морських тварин та риб, і їх підрозділяють в залежності від кількості в них холестерину. Печінкова олія деяких риб вирізняється високим вмістом холестерину. Рослинні жири бувають рідкими (соняшникова, бавовникова, соєва, ріпакова, кукурудзяна олії і ін.) та твердими (кокосове, пальмове, масло-какао тощо)



Тверді жири тваринного походження часто називають салом. Деякі тверді тваринні і рослинні жири називають маслами: коров'ячий молочний жир і масло бобів какао. Жири тваринного походження мають при кімнатній температурі, як правило, тверду консистенцію, а риб'ячий жир та більшість рослинних жирів — рідку. З рослинних жирів твердими є масло какао та пальмове масло.






Жири- важливий продукт харчування людини. Жири становлять головний компонент таких продуктів харчування, як вершкове масло, рослинні олії, маргарин, смалець. Багато жирів міститься у свинячому салі та у сири.


Значення жирів у харчуванні різноманітне. Недостатнє надходження жирів у їжу негативно впливає на різні види обміну речовин, функціональний стан окремих органів і систем і, у підсумку, на працездатність і опірність організму несприятливим чинникам навколишнього середовища, у тому числі інфекційним агентам. Недостатня енергетична цінність раціонів харчування призводить до виснаження жирових депо у підшкірній основі



Жири - висококалорійні продукти. Деякі жири містять вітаміни А, D (наприклад, риб'ячий жир, особливо трісковий жир), Е (бавовняна, кукурудзяна олія).




Жири відрізняються гарною засвоюваністю, що залежить від сорту і консистенції жиру. Краще засвоюються рідкі жири і жири з більш низькою температурою плавлення.




Жири мають велике значення в народному господарстві. Вони використовуються в парфумерії, шкіряній і лакофарбовій промисловості, у виробництві мила, маргарину і т.п.




Роль жирів



Жири охороняють організм від теплових втрат, тому що є поганим провідником тепла.



Жир захищає деякі органи (наприклад, печінка) від механічних впливів, тому що має визначену пружність.



**Жири в організмі можуть
утворюватися не тільки з жирів,
що надходять з їжею, але й у
результаті синтезу з вуглеводів і
білків.**

При повному виключенні жиру з їжі він все ж таки утворюється і в досить значній кількості може відкладатися в організмі. Основним джерелом утворення жиру в організмі служать переважно вуглеводи.



**Дякуємо
за увагу**