

TEMAT: ROLA BIAŁKA W ŻYWIENIU CZŁOWIEKA

1. Podział białek w zależności od funkcji



2. Zastosowanie białek w technologii produkcji potraw.

Białka mają różne fizykochemiczne właściwości, które umożliwiają przyrządzanie potraw:

- rozpuszczają się w wodzie
- mają zdolność żelowania
- mają zdolność tworzenia piany
- wchłaniają tłuszcz
- wchłaniają wodę
- tworzą emulsję

Praca domowa: podaj przykłady wykorzystania różnych właściwości białek w produkcji potraw.