



Få styr på fedtet

Opgave 1

Denne opgave kan løses to og to eller i en gruppe på tre elever. Formålet med opgaven er at repetere grundteksten om fedtstoffer. Alle hjælpemidler må benyttes, og grundteksten kan være til megen hjælp.

Når spørgsmålene i opgaven er besvaret, gennemgås de i plenum for hele klassen.

1. Hvad er forklaringen på, at nogle fedtstoffer er faste, mens andre er flydende ved stuetemperatur?
2. Hvad er raffinol?
3. Hvad er palmin?
4. Hvad anvendes svinefedt til?
5. Hvad anvendes palmin til?
6. Hvilket fedtstof har det højeste rygepunkt?
7. Hvilken type fedtstof er velegnet til fremstilling af tebirkes?
8. Hvad er en maillardreaktion?
9. Hvilket fedtstof har det højeste indhold af flerumættede fedtsyrer?
10. Hvad er transfedtsyrer?

11. Hvorfor bliver margarine kaldt et blandingsprodukt?
12. Hvad vil det sige, at fedtstoffer er harske?
13. Hvilken olie tåler bedst opvarmning?
14. Hvad betyder det, at smør er klaret?
15. Hvordan kan man se, at smør eller margarine er varmt nok?