

III. mednarodna strokovna konferenca zaposlenih v vzgoji in izobraževanju  
**„Z lokalno pridelano hrano in gibanjem do zdravega življenjskega sloga“**

8. – 10. junij 2020

# Znanje o lipidih omogoča trajnostne rešitve

Goran Pešić,

Šolski center Novo mesto, Srednja elektro šola in teniška gimnazija

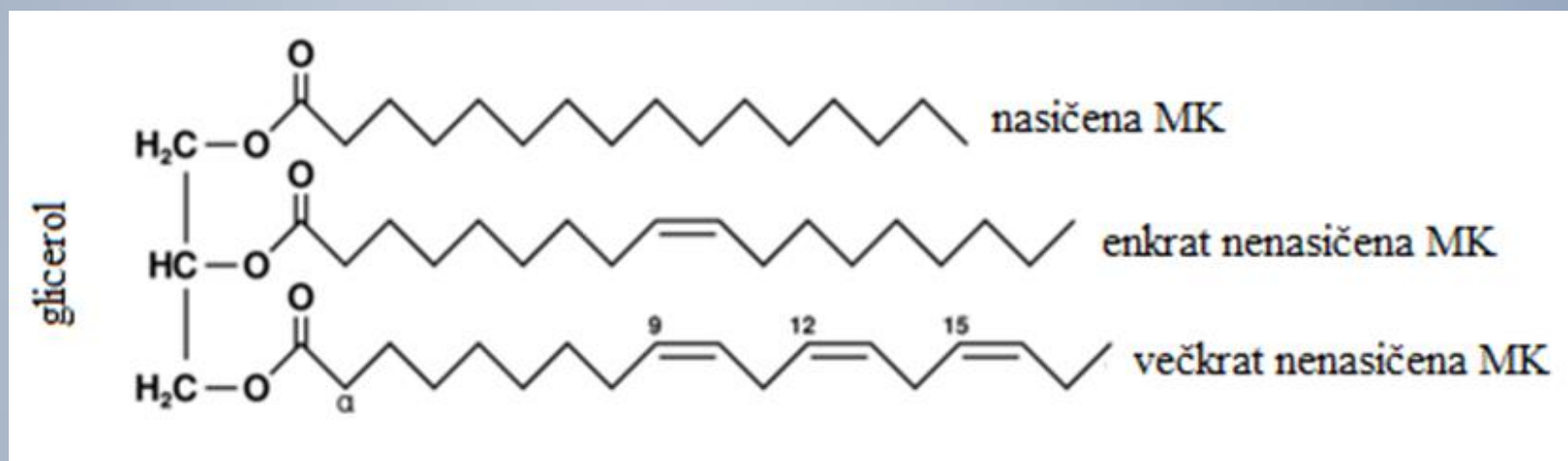


# Kaj so lipidi?



čebelji vosek

# Model maščobe



# Raziskovalni del

- 1) Opredeži osnovne značilnosti lipidov.
- 2) Na sliki je maščoba.
  - a) Obkroži in poimenuj dve molekuli, ki gradita maščobe.

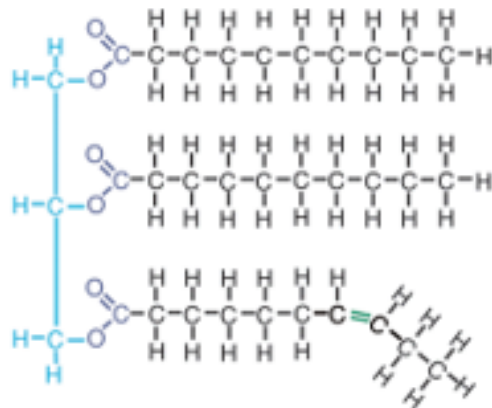


Tabela 1: Primerjava sestave rastlinskih olj in države porekla

<u>Vrsta olja</u>	<u>% nasičenih maščob</u>	<u>% nenasičenih maščob</u>	<u>Poreklo (država izvora)</u>

# Rezultati

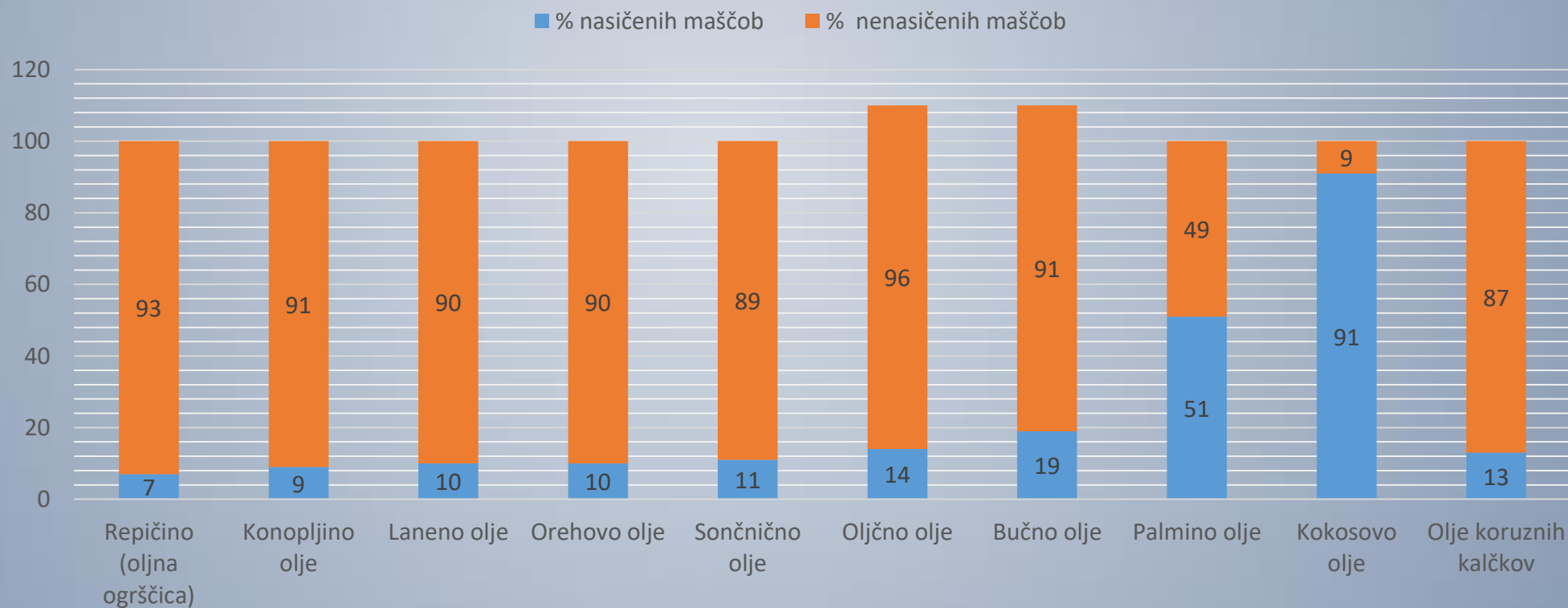
Vrsta olja	% nasičenih maščob	% nenasičenih maščob	Poreklo (država izvora)
<b>Repičino (oljna ogrščica)</b>	7	93	Evropa
<b>Konopljino olje</b>	9	91	Slovenija
<b>Laneno olje</b>	10	90	Evropa
<b>Orehovo olje</b>	10	90	Moldavija
<b>Sončnično olje</b>	11	89	Slovenija
<b>Oljčno olje</b>	14	96	Slovenija
<b>Bučno olje</b>	19	91	Slovenija
<b>Palmino olje</b>	51	49	Indonezija, Malezija
<b>Kokosovo olje</b>	91	9	Šri Lanka
<b>Olje koruznih kalčkov</b>	13	87	Slovenija

Rešena tabela primerjava sestave rastlinskih olj in države porekla



# Rezultati

% nasičenih in nenasičenih maščobnih kislin v izbranih rastlinskih  
oljih





Po uspešnem delu sledi nagrada

