|  |
| --- |
| **Aufgabenstellung** |

Beantworten Sie gemeinsam die Quiz-Fragen, nachdem Sie sich Ihre Themen gegenseitig mündlich erklärt haben. Jede/jeder füllt ihr/sein eigenes Arbeitsblatt aus!

Bei den „Überlegen Sie! “-Fragen finden Sie die Antwort nicht auf Ihren Informationsblättern, sondern Sie müssen selbst überlegen. Wenn Sie hier Hilfe benötigen, dürfen Sie die angegebenen Tipp-Kärtchen benutzen.

|  |
| --- |
| **Material** |

1. An welchen Stationen im Verdauungssystem werden die Fette verdaut?

6. Überlegen Sie! Welche weiteren Öle außer Raps- und Olivenöl kennen Sie? 🡪 Tipp 9

5. Was sind Lipasen?

4. Was sind Triglyceride?

3. Welche Enzyme wirken im Magen auf Fette und was genau machen sie?

2. Welche zwei Bestandteile von Fetten gibt es?

14. Überlegen Sie! Was ist wohl mit dem Fett geschehen, wenn es nach einer Weile ranzig schmeckt? 🡪 Tipp 11

13. Wie viele Teile Glycerin und Fettsäuren bilden ein Triglycerid?

12. An welcher Station des Verdauungstraktes wird der größte Teil der Fette gespalten?

11. Überlegen Sie! Wie bewirkt Spülmittel, dass man Fette besser abspülen kann? 🡪 Tipp 10

10. Welche Aufgabe hat der Verdauungssaft der Gallenblase im Darm?

9. Welche Enzyme wirken im Darm auf Fette und was genau machen sie?

8. Was sind Fettsäuren?

7. Was ist Glycerin?

18. Überlegen Sie! Was ist die Hauptfunktion von Fetten im Körper?

🡪 Tipp 12

17. Wie sieht ein Triglycerid aus?

16. Wie sehen Fettsäuren aus?

15. Wie sieht Glycerin aus?

|  |
| --- |
| **Quellen und weitere Literaturhinweise** |

Ersteller: QUA-LiS NRW  
Sie dürfen den Text unter Nennung des Erstellers nicht-kommerziell nutzen.

Dey, Anke, Susanne Hornauer, Doris Walter (2012): Loslegen Hauswirtschaft und Ernährung. 1. Auflage, Berlin: Cornelsen.

Richter, Rita (2018): Kreativ Ernährung entdecken. 4. Auflage, Gruiten: Europa-Lehrmittel.