……………………………

Data

…………………………………………………………………………….

Imię, nazwisko, kierunek, grupa

SPRAWOZDANIE Z ĆWICZEŃ Z ………………………………………………………………………..

Nazwa przedmiotu

Tytuł ćwiczenia: **OCENA JAKOŚCI ZDROWOTNEJ I WARTOŚCI ODŻYWCZEJ TŁUSZCZÓW**

**Zadanie 1. Oznaczanie liczby nadtlenkowej w tłuszczach jadalnych**

Naważki: Wyniki miareczkowania

1. 1.

2. 2.

Obliczenia LN

Średnia wartość LN w badanym tłuszczu

Interpretacja wyniku (porównanie z normą)

**Zadanie 2. Oznaczanie liczby kwasowej w tłuszczach jadalnych**

Naważki: Wyniki miareczkowania

1. 1.

2. 2.

Obliczenia LK i K°

Średnia wartość LK i K° w badanym tłuszczu:

Interpretacja wyniku (porównanie z normą)

**Zadanie 3. Identyfikacja tłuszczu jadalnego na podstawie chromatogramu z analizy GC przedstawiającego skład kwasów tłuszczowych.**

Skład kwasów tłuszczowych [%] /nazwa zwyczajowa kwasu:

C14

C16

C18

C 18:1

C18:2

C18:3

Analizowany tłuszcz to

………………………………………. …………………………………

podpis studenta podpis prowadzącego