

הכימיה של המזון

פיתוח: תהלה לנגה וד"ר יעל שורץ

קבלו ממנחה הפעילות דף ובו שאלה מרכזית.

במשימה זו עליכם לחקור את השאלה, ולהכין פוסטר מתקשב (שקף עד שניים במצגת שיתופית,

ראו קישור ב- moodle הקורס)

מה יכיל הפוסטר?

כותרת: השאלה המרכזית

רקע מדעי-כימי קצר

תשובה לשאלה

ציטוט מקורות מידע

אלמנט ויזואלי / פדגוגי

שאלות נוספות שעלו בקבוצה תוך כדי עבודה

נושאים אפשריים לפוסטרים מתוקשבים:

מדוע שומן של כבש או עוף רכים יותר משומן של בקר?

מהן חומצות אומגה 3 ואומגה 6? מדוע דגים כמו סלמון הרינג ומקרל מכילים חומצות אלו?

מהן חומצות טרנס? מה הנזקים שהן עלולות לגרום?

מהם נוגדי חמצון ומדוע מוסיפים אותם למזון?

מהם שני הסוכרים העיקריים המרכיבים את הדבש? כיצד ניתן לזייף דבש? כיצד ניתן להבחין בזיוף?
מדוע חשוב לצמחונים לאכול שילובים מסוימים של מאכלים מהצומח כמו אורז עם עדשים, חמוס עם פיתה

או חומס עם טחינה?

למה סוכר מתמוסס במים ועמילן לא? מהם השימושים של ההבדל הזה בתכונות החומרים?

למה עוגה עם סוכר משחימה יותר במהלך האפייה מעוגה ללא סוכר או עם ממתיק מלאכותי?

מדוע בטמפרטורת החדר שמן זית הוא נוזל ומרגרינה וחמאה הן מוצקות?

פעילות זו נוסתה בהצלחה באחת מההשתלמויות של המרכז הארצי. לדוגמא [למצגת שיתופית](#) עם תשובות

המשתלמים לשאלות המוצעות.