

Контрольное задание 2. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов



Рассчитайте энергетическую ценность 200 г колбасы вареной. Воспользуйтесь данными Приложения 5. Результаты расчета округлите до десятых и введите в соответствующие ячейки.

Решение. 1. Химический состав на 100 г колбасы вареной: белки – г;
жиры – г; углеводы – г.

2. Химический состав на 200 г колбасы вареной: белки – г; жиры – г; углеводы – г.

3. Для 200 г колбасы вареной энергетическая ценность белков – ккал,
жиров – ккал, углеводов – ккал.

Ответ. Суммарная энергетическая ценность – ккал.

Контрольное задание 2. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов



Рассчитайте энергетическую ценность 90 г редиса. Воспользуйтесь данными Приложения 9. Результаты расчета округлите до десятых и введите в соответствующие ячейки.

Решение. 1. Химический состав на 100 г редиса: белки – г; жиры – г;
углеводы – г.

2. Химический состав на 90 г редиса: белки – г; жиры – г;
углеводы – г.

3. Для 90 г редиса энергетическая ценность белков – ккал, жиров – ккал,
углеводов – ккал.

Ответ. Суммарная энергетическая ценность – ккал.

Контрольное задание 2. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов



Рассчитайте энергетическую ценность 70 г печенья сахарного. Воспользуйтесь данными Приложения 3. Результаты расчета округлите до десятых и введите в соответствующие ячейки.

Решение. 1. Химический состав на 100 г печенья сахарного: белки – г;
жиры – г; углеводы – г.

2. Химический состав на 70 г печенья сахарного: белки – г; жиры –
 г; углеводы – г.

3. Для 70 г печенья сахарного энергетическая ценность белков – ккал,
жиров – ккал, углеводов – ккал.

Ответ. Суммарная энергетическая ценность – ккал.