

<b>Naeringstoffer</b>  Hovednæringsstoffer      Mikronæringsstoffer Gir kroppen energi      Gir ikke kroppen energi Karbohydrater, proteiner, fett      Vitaminer, mineraler, sporstoffer	<b>Alkoholer og organiske syrer (cont)</b>  - Glycerol, C <sub>3</sub> H <sub>5</sub> (OH) <sub>3</sub> , har tre C og er en treverdig alkohol (tre OHgrupper), det er glycerol som binder seg til organiske syrer og bygger opp fettmolekylene  -----  - Organiske syrer har en syregruppe: -COOH. - Metansyre, HCOOH og etansyre, CH <sub>3</sub> COOH, er to vanlige. - Den type organiske syrer vi finner i fett kalles fettsyrer, de skiller seg fra andre org. syrer ved at de fleste har fra ca. 10 til 22 karbonatomer, i lange kjeder.	<b>Fettets oppbygning</b>  - Tre fettsyremolekyler, ett glycerolmolekyl. To hovedtyper av fettsyrer: - Mettede med enkeltbinding mellom C'ene. - Umettede med dobbeltbinding (enumettet fettsyre) eller flere dobbeltbindinger (flerumettet fettsyre). - Umettet er best, finnes i planter, fugl fisk. Omega 3 fra fisk, Omega 6 fra planteoljer og korn. - Mettet fett i meieriprodukter og kjøtt - Mettet fett er fast, umettet mykt/flytende.  ----- Fett er en viktig energikilde og vårt viktigste energilager. I kroppen vår lagres fettet i fettceller: - Isolerer mot nedkjøling - Beskytter indre organer mot støt/slag - Bygger opp hinner og membraner i cellene (Cellmembran bygget opp av en type fett, fosfolipider) - Bærer smaks- og luktstoffer, gir mat god konsistens - Fett er nødvendig for å ta opp ADEKvitaminer i tarmen
<b>Mikronæringsstoffer</b>  Vannløselige vitaminer: B, C Fettløselige vitaminer: A, D, E, K Mineraler: trenger > 100mg/dag Sporstoff: trenger < 100mg/dag Vitaminer og mineraler styrer prosesser i kroppen, noen mineraler har også byggende oppgaver	<b>KARBOHYDRATER</b>  En stor gruppe stoffer som er bygd opp av en eller flere enheter som er ringformede molekyler med seks karbonatomer.  Den vanligste av disse er glukose, C <sub>6</sub> H <sub>12</sub> O <sub>6</sub> , en sekskantet ring  Monosakkarider: En ring Disakkarider: To ringer Polysakkarider: Tre eller flere ringer	<b>Monosakkarider</b>  - Stivelse er ett av de viktigste energikildene i kostholdet vårt. Potet, mel, ris, mais. Er satt sammen av glukosemolekyler i lange kjeder, som har forgreininger. - Cellulose består også av lange glukosekjelder, men er flettet som en kurv. Danner cellevegger for plantecellene (skjelettet deres) - Finnes cellulose i mange næringsmidler, det kalles det kostfiber. Gir oss ikke så mye energi (kroppen klarer i liten grad å bryte det ned), men er viktig for å få metthetsfølelse og for at tarmen, og bakteriene i tarmen får trim. Viktig mot forstoppelse og sykdommer i tarmen (bl.a.) kreft
<b>FETT</b>  - Store molekyler bygd opp av to grupper av organiske forbindelser; alkoholer og organiske syrer. - Et fettmolekyl består av en alkohol og tre organiske syrer satt sammen. - Hvilke syrer, bestemmer egenskapene til fettet	<b>Polysakkarider</b>  - Sukrose (rorsukker) har ett glukosemolekyl bundet til ett fruktosemolekyl med et felles O <sub>2</sub> i midten - Laktose	<b>Disakkarider</b>  - Sukrose (rorsukker) har ett glukosemolekyl bundet til ett fruktosemolekyl med et felles O <sub>2</sub> i midten - Laktose
<b>Alkoholer og organiske syrer</b>  - Alkohol har en eller flere OH-grupper (hydroksylgrupper) festet til karbonatomene i molekylet. - Metanol CH <sub>3</sub> OH er en enverdig alkohol, altså bare en OHgruppe - Etanol, C <sub>2</sub> H <sub>5</sub> OH, er den alkoholen som er i drinker, er også enverdig men har to C	  Published 11th August, 2014. Last updated 11th August, 2014. Page 1 of 2.	Sponsored by <b>CrosswordCheats.com</b>  Learn to solve cryptic crosswords! <a href="http://crosswordcheats.com">http://crosswordcheats.com</a>

### PROTEINER

Aminosyrer med ett nitrogenatom bundet til to hydrogenatom derfor får vi en NH<sub>2</sub> gruppe, en aminogruppe.

Hver aminosyre inneholder og en syregruppe, -COOH

Aminosyrer koples sammen ved peptid-bindinger. Syreenden til venstre, aminoenden til høyre. To aminosyrer bundet sammen = dipeptid, tre eller flere = polypeptider

Når aminosyrer bindes sammen kondenserer det vekk ett vannmolekyl

20 aminosyrer i naturen, 8 av disse er essensielle

Forskjellige former, forskjellige egenskaper. Muskelproteiner er lange, tynne fibre slik at de kan trekke seg sammen. Antistoffproteiner er kuleformet for å reise lett i blodet. Enzymproteiner passer til overflaten på stoffet de spalter

Enzymer virker ved å hjelpe kjemiske forbindelser til å komme sammen, slik at reaksjon/produksjon av nye stoffer går raskere

Noen enzymer inneholder andre forbindelser, f.eks. hemoglobin, som frakter O<sub>2</sub> i blodet og inneholder jern



By **promethium**

[cheatography.com/promethium/](http://cheatography.com/promethium/)

Published 11th August, 2014.

Last updated 11th August, 2014.

Page 2 of 2.

Sponsored by **CrosswordCheats.com**

Learn to solve cryptic crosswords!

<http://crosswordcheats.com>