

GLI OLI VEGETALI - RISPONDI ALLE DOMANDE

1. Da cosa sono ricavati gli oli vegetali?
2. Come sono ricavati gli oli vegetali?
3. Spiega la differenza tra GRASSO e OLIO
4. Gli acidi grassi insaturi come si dividono?
5. Sono più salutarì gli acidi grassi saturi o insaturi?
6. Cos'è il punti di fumo? Da cosa dipende essenzialmente?
7. Come faccio ad accorgermi che il mio olio per friggere ha raggiunto il punto di fumo e quindi non posso più utilizzarlo?
8. Qual'è la sostanza tossica che viene prodotta scaldando troppo un olio?
9. L'olio di semi di arachidi è adatto alla frittura? E quello di soia?
10. Spiega la differenza tra olio di palma e di palmisto

Vi lascio questa domande a cui rispondere, avete tempo fino al 27/03 per inviarmi le risposte sulla mia mail martalampugnani@cfpcanossa.it oppure su classroom (per chi può accedere).

Resto a vostra disposizione per qualsiasi dubbio - chiarimento, non esitate a contattarmi!

Vi ringrazio per l'attenzione e mi raccomando.... STATE A CASA, FATELO PER LA VOSTRA SALUTE, PER QUELLA DEI VOSTRI CARI, DEI NONNI, DEI BAMBINI E ANCHE PER ME (CHE CON IL MIO PANCIONE NON POTREI CURARMI).

Un bacione

Marta