

Предмет: Хімія

Урок 28

Тема: Фосфати. Фосфорні добрива.

Опрацювати и матеріал параграфу №18, стр. 78 – 80 підручника «ХІМІЯ 10 кл.»

Н.М.Буриська, Л.П. Величко, Ірпінь «Перун» 2005р.

1. Виконати завдання самоконтролю №107, стр.80;

2. Записати рівняння реакцій за допомогою яких можна здійснити такі перетворення:

$H_3PO_4 \rightarrow NaH_2PO_4 \rightarrow NaHPO_4 \rightarrow Na_3PO_4$

Предмет: Хімія

Урок 27

Тема: Нітрати. Азотні добрива. Поняття про нітрати, проблема їх вмісту в продуктах харчування.

Опрацювати и матеріал параграфу №16, стр. 71 – 74 підручника «ХІМІЯ 10 кл.» Н.М.Буриська, Л.П. Величко, Ірпінь «Перун» 2005р. та запропонований матеріал тексту.

Проблема вмісту нітратів у харчових продуктах. Для людини, маса тіла якої 60 кг, гранично допустима добова норма нітратів становить 0,76 мг на 1 кг маси. У межах допустимих норм нітрати не завдають відчутної шкоди здоров'ю людини.

Проте надмірне використання нітратів як мінеральних добрив і як харчових добавок, що надають м'ясним виробам кольору натурального м'яса, подовжують термін зберігання м'ясних виробів і сиру, створює небезпеку до перевищення гранично допустимих норм їх добового споживання. Наслідком цього може стати

токсич на дія нітратів на організм людини. Вона полягає в розвитку гіпоксії — кисневого голодування тканин, а також пригніченні дії ферментів, які каталізують процеси тканинного дихання.

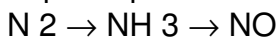
Симптомами отруєння є нудота, блювання, посиніння шкірного покриву тіла та слизової оболонки рота, що з'являються через 4–6 год після вживання їжі з високим вмістом нітратів. Особливо небезпечні нітрати для дитячого організму. Овочі й молоко містять значно більше нітратів, а ніж м'ясо.

Запобіжні засоби, до яких потрібно вдаватися, аби уникнути отруєння нітратами, наявними в продуктах харчування, такі:

- 1) дотримання правил агротехніки вирощування сільськогос# подарських культур;
- 2) споживання води, молока, що пройшли аналіз на вміст у них нітратів;
- 3) обмежене споживання овочевих культур, вирощених у теп# лицях;
- 4) дотримання рекомендацій щодо зменшення вмісту нітратів у процесі приготування овочевих страв.

ВИКОНАТИ У ПИСЬМОВІЙ ФОРМІ В РОБОЧИХ ЗОШИТАХ ЗАВДАННЯ:

1. Написати рівняння реакцій за допомогою яких можна здійснити такі перетворення



|



2. Користуючись додатковою літературою, підготувати пам'ятку «Як у домашніх умовах зменшити вміст нітратів у продуктах харчування».