



Profielwerkstuk: Vetopname bij frituren

Aansluitende schoolvakken: scheikunde, biologie

Scholieren eten veel gefrituurde snacks zoals patat en frikandellen. Het zal je niet verbazen dat in deze snacks nogal wat vet zit. Vaak is wel bekend hoeveel vet in een bevroren snack zit, maar niet hoe hoog het vetgehalte is in de gefrituurde snack. Dit komt bijvoorbeeld doordat het vetgehalte afhangt van de temperatuur van het vet bij het frituren, de grootte van de snack en de frituurtijd.

Aan jou de opdracht om uit te zoeken hoeveel vet bij het frituren in het product komt en waar dat mee samenhangt. Ook kun je uitzoeken hoe ons lichaam vet opneemt en verwerkt. Kun je alternatieven bedenken voor vet om te frituren?

Mogelijke onderzoeksvragen:

- Welk soort vet wordt meestal gebruikt om te frituren en waarom?
- Wat maakt vet geschikt voor frituren?
- Wat is de invloed van de temperatuur van het vet op de opname van vet in een snack?
- Wat is de invloed van de baktijd van de snack op de opname van vet in een snack?
- Wat is de invloed van de grootte van de snack op de opname van vet?
- Wat doet ons lichaam met het vet dat in onze voeding zit?
- Waarom gebruiken we vet om in te frituren? Kan er ook op een andere manier gefrituurd worden?

Bronnen en links:

- <https://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/verantwoord-frituren.aspx>Gratis
- www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/vetten.aspx
- eten-en-drinken.infonu.nl/producten/112417-verschillende-soorten-vet.html

Aangeboden door de opleiding Voedingsmiddelentechnologie

Heb je een vraag? Neem contact met ons op via info@hvhl.nl