

kpl 21: Ravintoaineet:

- Aineenvaihdunta
- Vitamiinit ja niiden tehtävät
 - vitamiinien jaottelu vesi- ja rasvaliukoisiin
- Jako suoja- ja energiaravintoaineisiin
- Kivennäis- ja hivenaineet
- Elintarvikkeiden lisäaineet

kpl 22: Proteiinit

- Mihin proteiineja tarvitaan?
- Mistä proteiineja saa?
- Mistä proteiinit koostuvat?
- Denaturoituminen
- Mitä ovat entsyymit?

kpl 23: Hiilihydraatit

- Mitä hiilihydraatit ovat?
- Mistä hiilihydraatit koostuvat?
- Fotosynteesi ja sen reaktioyhtälö

kpl 24: Rasvat

- Rasvojen tehtävät
- Tyydyttyneiden ja tyydyttymättömien rasvojen erot
- Rasvojen kemiallinen rakenne

kpl 25: Ruuanvalmistuksen kemiaa

- Miten erilaiset maut maistetaan
- Mistä eri ruuat saavat värinsä
- Maillardin reaktio
- Denaturoituminen ruuanlaitossa

kpl 26: Pesuaineet

- Mihin pesuaineita käytetään/tarvitaan
- Tensidien toiminta
- Entsyymien toiminta lian irrottamisessa
- Valkaisuaineen toiminta
- Veden kovuuden vaikutus pesuun