



◀ Den mad, vi indtager, er utrolig varieret af udseende og smag. Mennesker er også forskellige og reagerer forskelligt på mad. Overfølsomhed skyldes ganske bestemte kemiske forbindelser.

Spiselig kemi

Al mad består næsten udelukkende af fire slags atomer: hydrogen, kulstof, nitrogen og oxygen. Men vi kan ikke leve af frie atomer.

I fødevarerne danner atomerne tre slags vigtige kemiske forbindelser: fedtstoffer, proteiner og kulhydrater. De er alle kovalent bundne forbindelser.

Der er også vitaminer, mineraler og forskellige tilsætningsstoffer i maden. De udgør en lille del af den mad, vi spiser. Men de betyder meget for, hvordan maden smager, ser ud, og hvor sund den er.



Vores viden om madens kemi stammer fra langvarige analyser og eksperimenter. Selv en spegepølse indeholder mange komplicerede forbindelser.