



**ЧТО МЫ ЗНАЕМ
ПРО САХАР?**



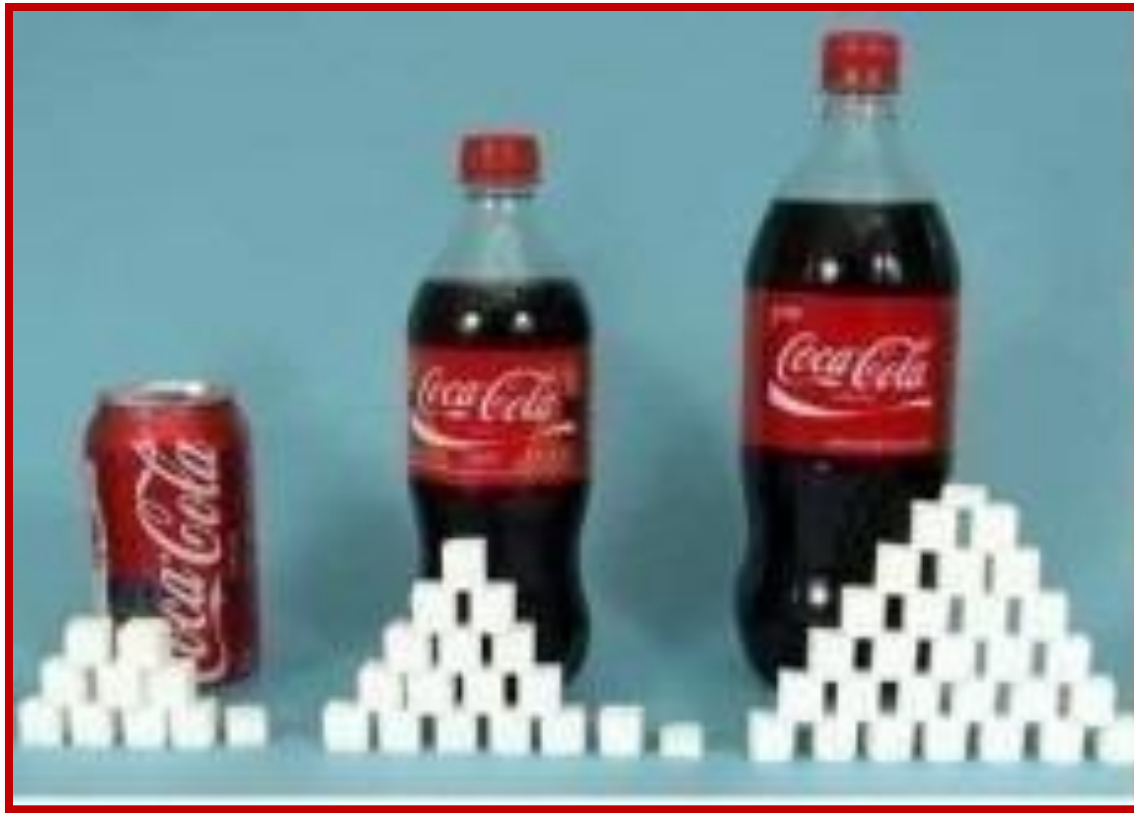
Индии еще 2000 лет назад делали кристаллический сахар из тростника. Когда Александр Македонский добрался до индийской территории, он был удивлен процессом получения меда без использования пчел (то есть, искусственного меда из сахара).



В 1747 году немецкий химик Andreas Marggraf обнаружил, что сахар в сахарной свекле идентичен таковому в сахарном тростнике. Это открытие открыло дорогу производству сахара в северных регионах — первый сахарный завод, получающий сахар из свеклы, заработал в 1802 году.



Вы можете за один присест скушать 16 кубиков сахара?
А знаете, что в 500 мл кока-колы содержится эквивалент
16 кубиков сахара, и при ее употреблении весь этот сахар
в растворенном виде попадает в ваш желудок.



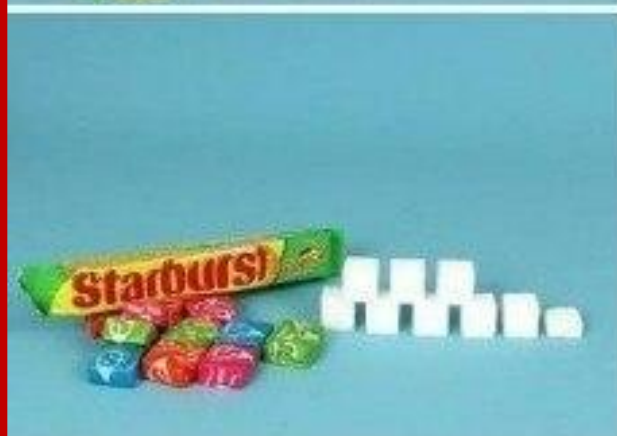


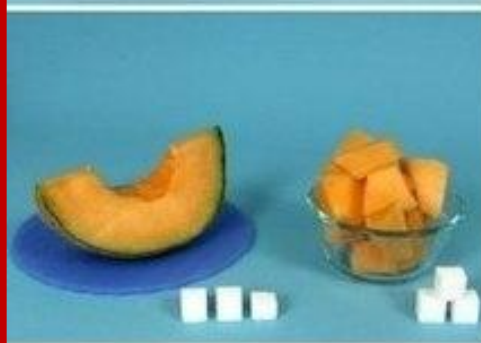
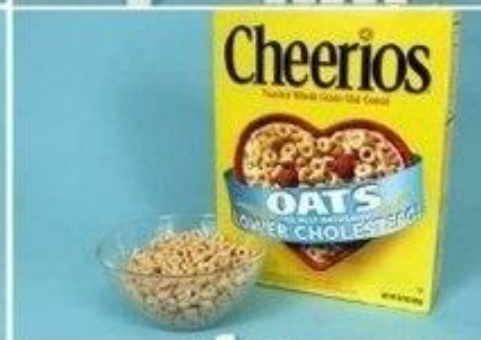
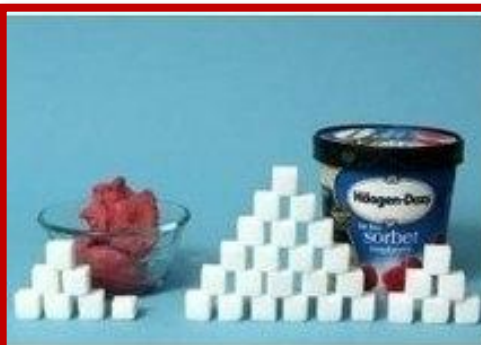
Искусственные подсластители — аспартам (Е951) и сахарин — были получены случайно. Первый в процессе окисления 2-толуолсульфонамида, а второй — в ходе опытов по получению лекарства от язвы. Ученый Джеймс Шлаттер случайно обмакнул палец в полученное вещество, и облизнув его, обнаружил, что оно сладкое.

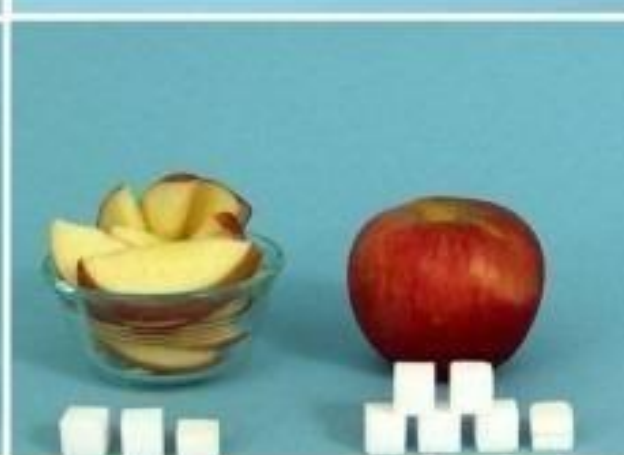


***Все мы любим сладкое... Шоколадки,
мороженое... А знаем ли мы, что сахар
прячется в***



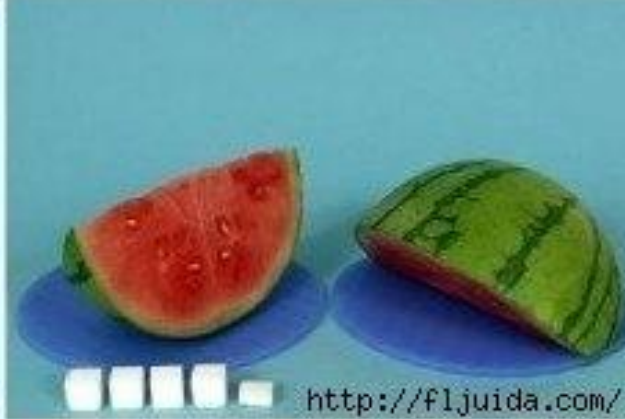
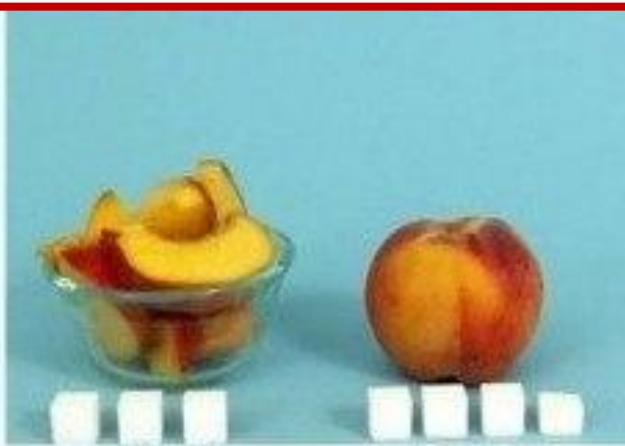






<http://fljuida.com/>





<http://fljuida.com/>

КОНЕЦ



Сайт: «Школа АБВ»

<http://shkola-abv.ru>

Оформление: Елены Берюховой