

Полезен или вреден

ШОКОЛАД?



Выполнила
ученица 3 В класса
МАОУ СОШ №27
Спирочкина Татьяна

Цель работы: изучение влияния шоколада на организм человека.

Объект исследования: источники информации о шоколаде.

Гипотеза: шоколад благотворно влияет на здоровье человека.



 Увеличить



Предмет исследования: влияние шоколада на организм человека.

Методы исследования:

- анализ литературы о шоколаде;
- эксперимент;
- опрос;
- обобщение данных
- ВЫВОДЫ.

Задачи:

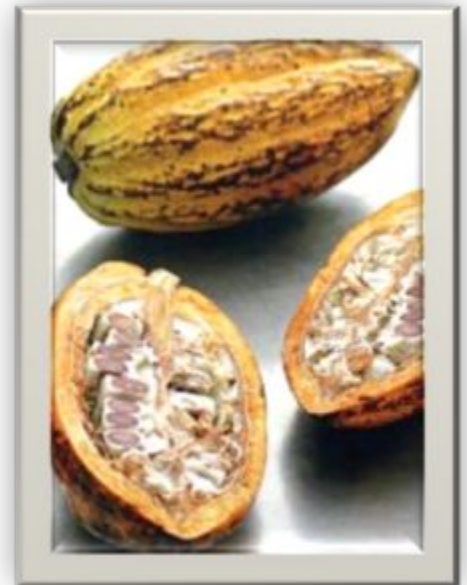
- 1.Выяснить как изготавливают шоколад;
- 2.Найти информацию о влиянии шоколада на организм человека;
- 3.Выяснить каким должен быть настоящий шоколад;
4. Выявить натуральный шоколад среди известных марок.

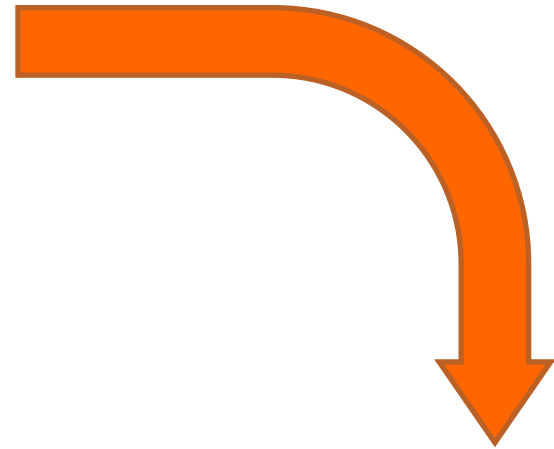
Изготовление шоколада

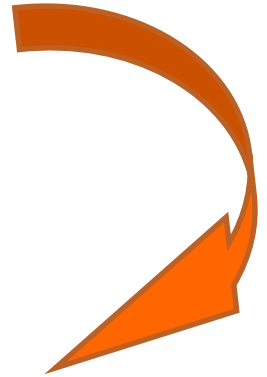
Но знаете ли Вы, как изготавливают этот замечательный продукт?



ДЕРЕВО КАКАО











1.Любите ли вы шоколад?

Да

Нет

2.Какой шоколад вы предпочитаете?

Чёрный шоколад

Молочный шоколад

Белый шоколад

3.Как часто вы употребляете шоколад?

Часто

Редко

Иногда

4.Считаете ли вы шоколад полезным?

Да

Нет

5. Влияет ли шоколад на здоровье?

Да

Нет

6. Хотели бы вы узнать больше о шоколаде?

Да

Нет

7. Какой вы предпочитаете шоколад?

«Бабаевский»,

«Альпен Гольд»,

«Риттер Спорт»,

«Российский»,

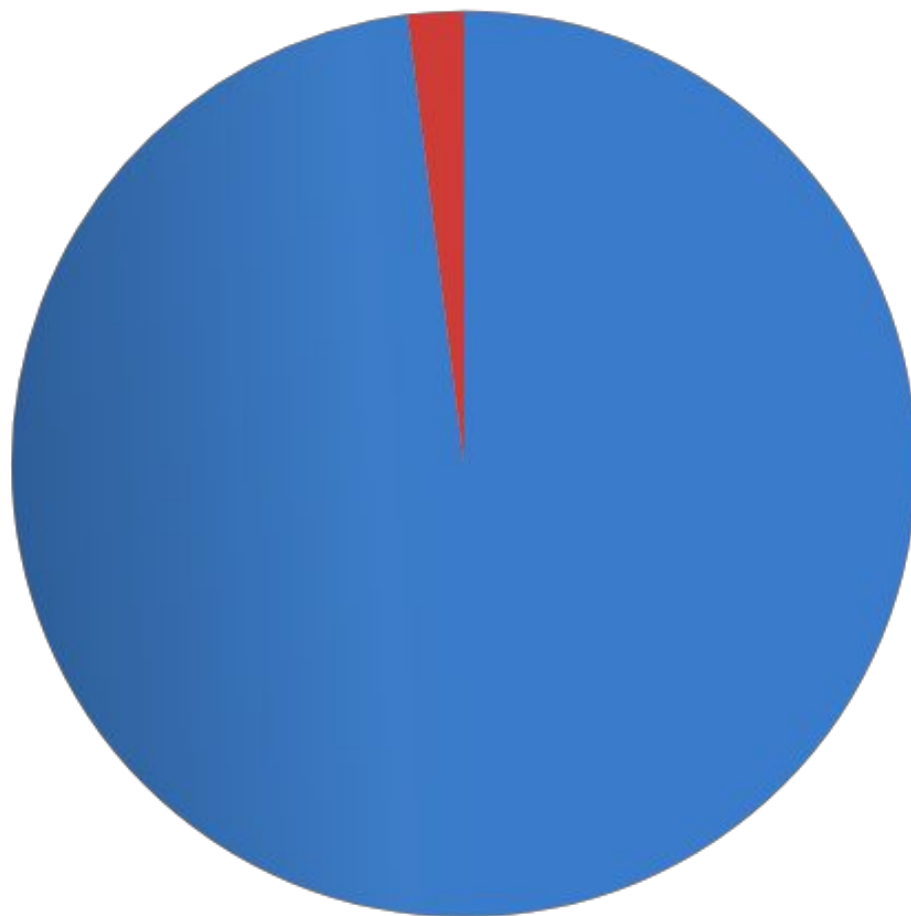
«Snickers»,

«Милко»,

«Воздушный»

Любите ли вы шоколад

■ да ■ нет

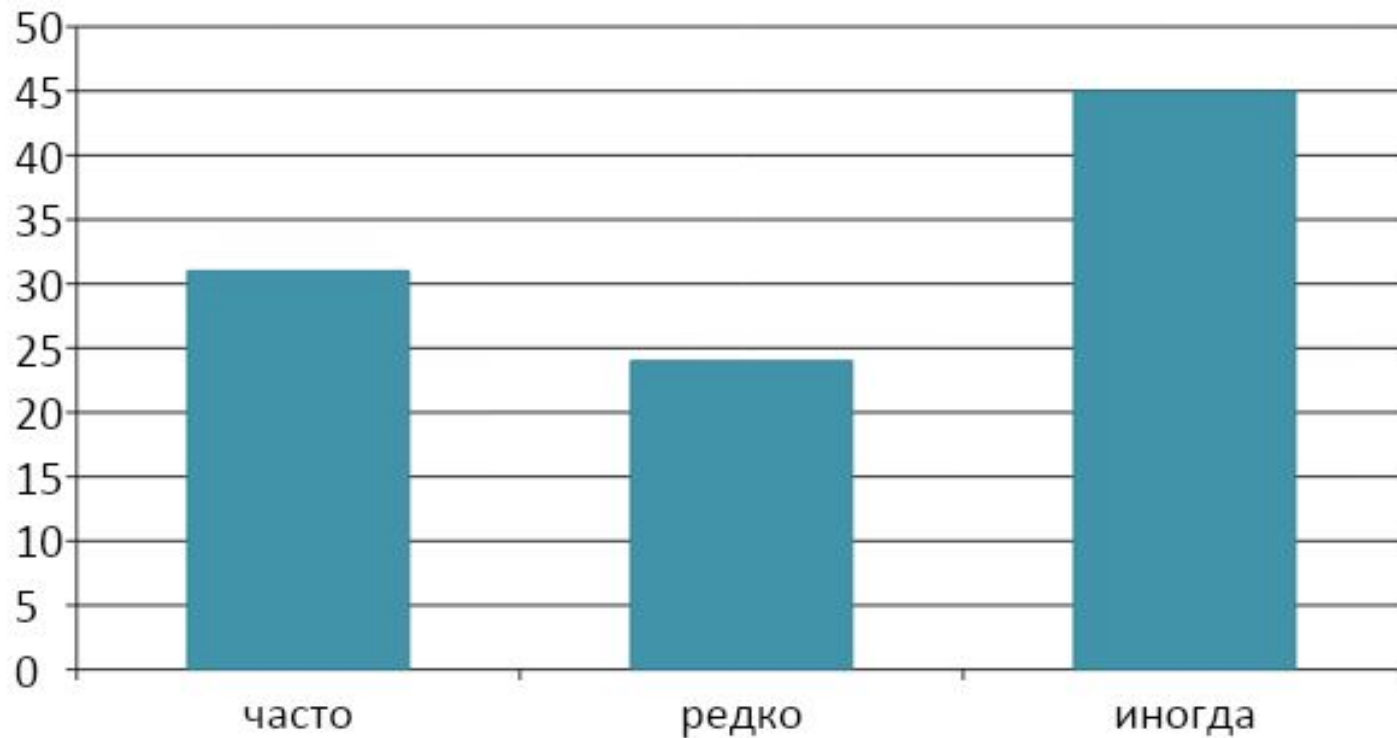


КАКОЙ ШОКОЛАД ВЫ ПРЕДПОЧИТАЕТЕ?

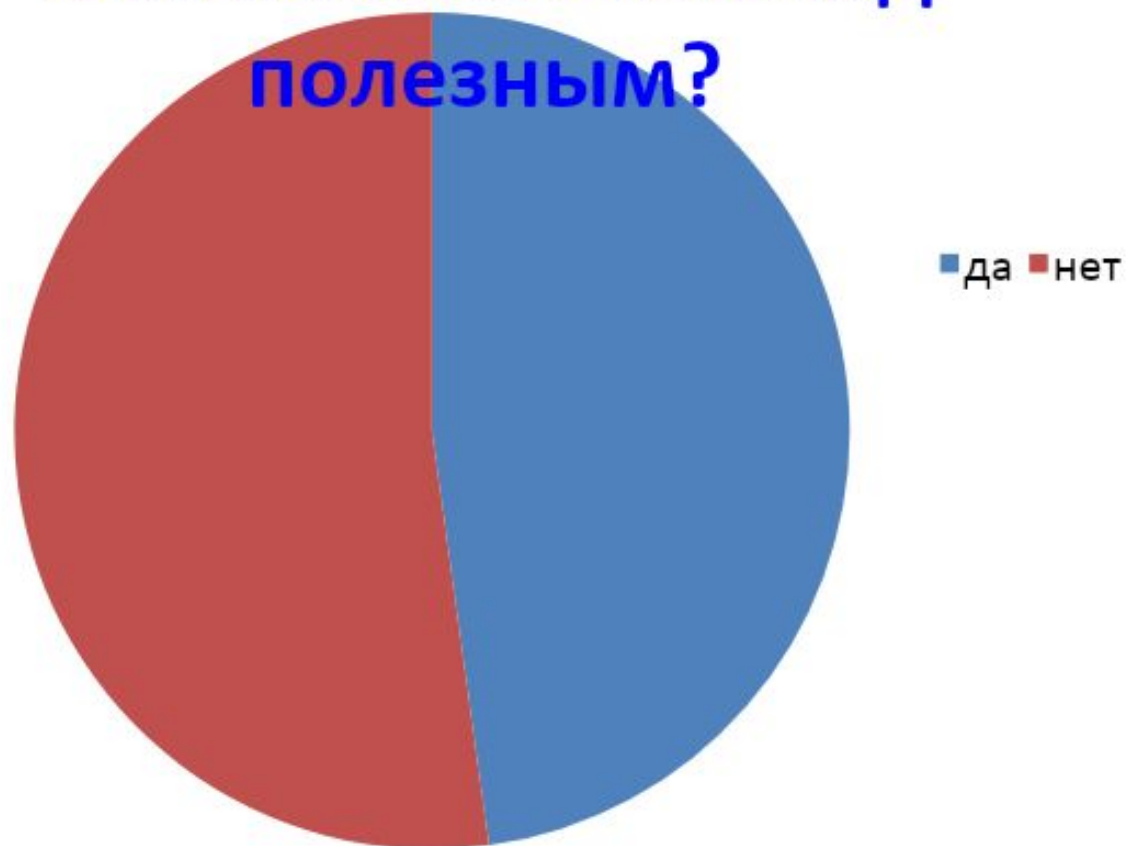


КАК ЧАСТО ВЫ УПОТРЕБЛЯЕТЕ

шоколад



**Считаете ли шоколад
полезным?**

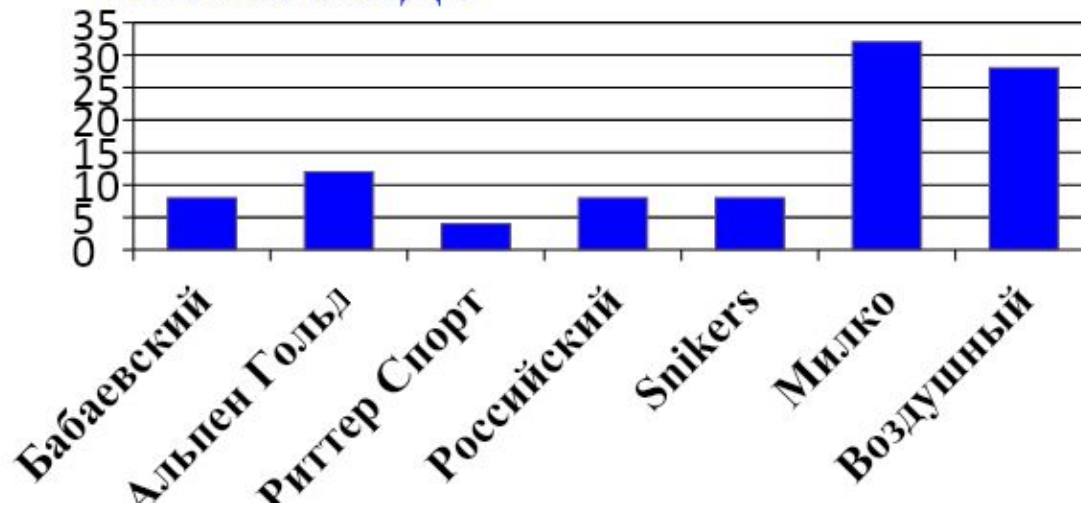




Хотели бы вы узнать больше о шоколаде?



Какой вы предпочитаете шоколад?



Полезные свойства шоколада:

- укрепляет кровеносную систему;
- улучшает память;
- повышает настроение;
- повышает иммунитет;
- обладает антибактериальными свойствами;
- повышает устойчивость нервной системы;
- черный шоколад нормализует артериальное давление;
- содержит в себе необходимые для человека витамины и микроэлементы.

Как отличить натуральный шоколад?

- настоящий шоколад ломается с треском и при этом не тянется;
- он блестящий, гладкий и однородный по цвету;
- если небольшой кусочек шоколада положить на язык, то он моментально растает;
- он должен состоять из масла какао, сахарной пудры, тертого какао, ванилина;
- в его составе не должно быть растительных жиров;
- он не может долго храниться.

В эксперименте
участвовал
шоколад
«Бабаевский»,
«Альпен Голд»,
«Риттер Спорт»,
«Российский».



В ходе эксперимента было выяснено, что самым лучшим является шоколад торговой марки «Риттер Спорт», который ломается с треском и при этом не тянется, состоит из тёртого какао, сахара, какао-масла и натуральной ванили. В составе этого шоколада нет консервантов.



Вывод: в ходе исследования
моя гипотеза подтвердилась.

Шоколад действительно
приносит пользу организму,
но только в том случае, если
он употребляется в
ограниченном количестве и
является настоящим.

ШОКОЛАДНЫЕ РЕКОРДЫ ГИННЕССА

Самая высокая шоколадка – 8,5 м.

Самое большое шоколадное сердце – 922 кг.

Самая большая в России плитка шоколада – 500 кг, длина 2 м 73 см, ширина 1 м 25 см, толщина 14 см.



