

# Жевательная резинка: жевать или не жевать

«Осознанный выбор превыше  
сиюминутного удовольствия»  
(Сенека)



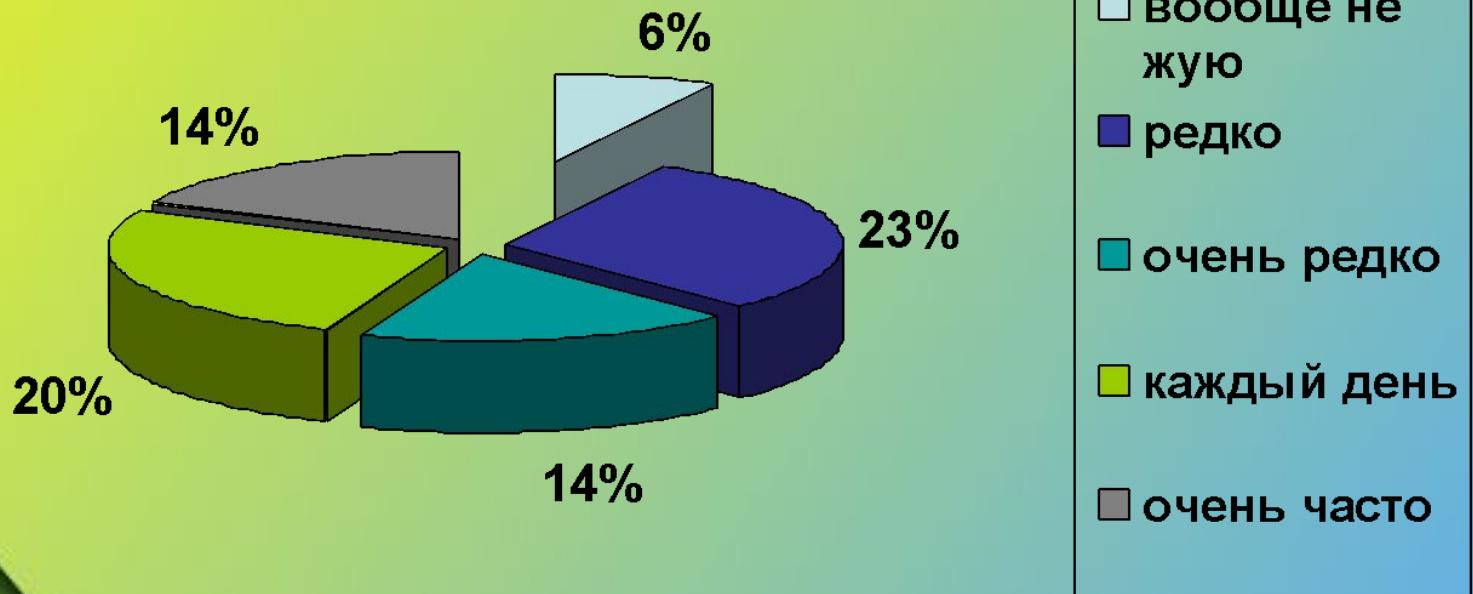
г. Туринск  
2010

Автор: Фельгер Мария  
ученица 8 класса

**29 декабря 2009 года**

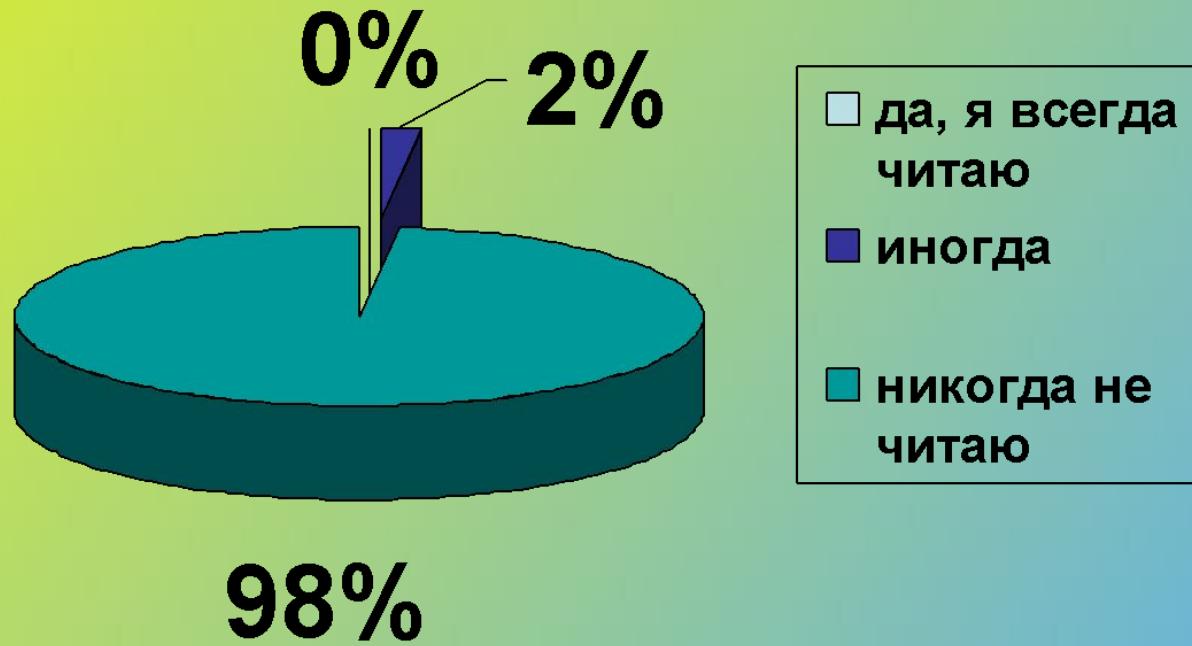
**140 лет жевательной резинке**

## Как часто вы употребляете жвачку?



Интересуют ли вас надписи на обертке,

где указан состав жвачки?

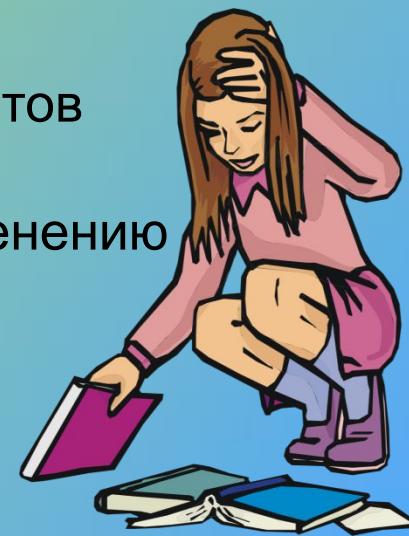


# *Цель моей работы:*

проводить исследование жевательной резинки и определить, какое влияние оказывает употребление жвачки на организм человека.

## *Задачи:*

- \*изучить литературу по данной теме;
- \*выявить самые популярные жвачки среди наших учащихся;
- \*собрать информацию о составе жевательных резинок, которые наиболее популярны у учащихся нашей школы;
- \*проводить экспериментальные исследования состава разных видов жвачек и их способности регулировать кислотно–щелочной баланс во рту;
- \*выявить направления воздействия на организм человека химических компонентов жевательных резинок;
- \*разработать рекомендации по применению жевательных резинок



# Эволюция жевательной резинки

Самая старая жвачка в мире — окаменевший кусок берескового дегтя со следами зубов, обнаруженный в Финляндии в августе 2007 года.

Возраст находки — около 5000 лет. Содержит фенол, дававший антисептический эффект

Более чем **1000 лет назад** в Центральной Америке, индейцы Майя жевали чикл, который является соком дерева Саподилла

Куски еловой смолы продавались в восточных Соединенных штатах с начала **1800-х годов**

Первым примером промышленного производства некоего подобия современной жевательной резинки считается небольшое дело Джона Б. Кертиса из штата Мэн по производству сосновой резинки, организованное в **1848 году**



В 50 – х годах 19 века получил распространение подслащенный воск



Развитие сахарных заменителей в 1950- привело к появлению жевательных резинок без сахара



Стоматолог  
У.Ф.Сэмпл

Датой изобретения современной жевательной резинки считается **28 декабря 1869 года**, когда Уильям Финли Сэмпл из штата Огайо США получил патент на жевательную резинку.



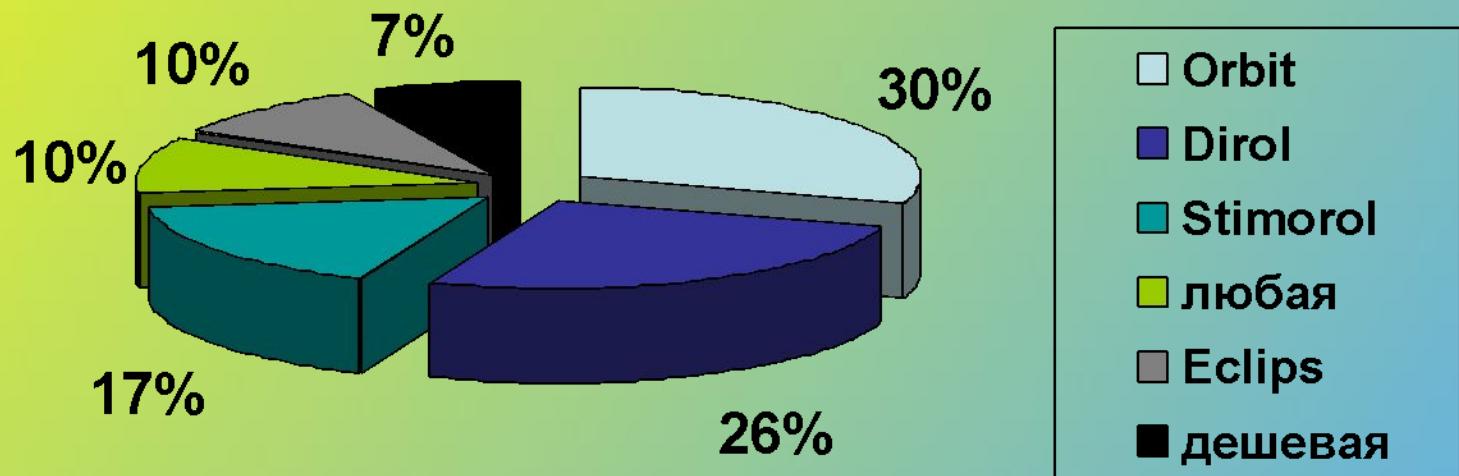
В 1928 году Уолтер Димер из компании Флира создал удачный состав для надувной жвачки – бабл-гама



Во второй половине 20 века появилась жевательная резинка, способная отбеливать

зубы, глазированная жевательная резинка. Aspergum — жвачка с аспирином. Существуют также диетические, антитабачные, витаминные, антацидные жвачки. В 2000 году компания Wrigley запатентовала жвачку с силденилом цитратом — иначе говоря, с виагрой.

## Какую жвачку вы предпочитаете?





## Состав жевательных резинок

«Затерянный мир»	«Ужастики»	«Orbit»	«Stimorol»	«Dirol»
<ul style="list-style-type: none"><li>*Ароматизатор (мята)</li><li>*Красители: E102, E133</li><li>*Влагоудерж.агент (стабилизатор) глицерин E422</li><li>*Кислота E330</li><li><b>*Сахарная пудра</b></li><li>*Жевательная основа</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>*Патока</li><li>*Регулятор кислотности E330</li><li>*Жевательная основа</li><li>*Влагоудерж.агент (стабилизатор) глицерин E422</li><li>*Натуральный ароматизатор</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>*Резиновая основа</li><li>*Сахарозаменители: сорбит E420, мальтит E965, изомальт, E953 ксилит.E967</li><li>*Подсластители: аспартам E951, ацесульфам-К E950</li><li>*Ароматизатор</li><li>*Загуститель E414</li><li>*Влагоудерживающий агент (стабилизатор) E422</li><li>*Краситель E171</li><li>*Эмульгаторы E322, E472</li><li>*Глазирователь E903</li><li>*Антиоксидант E320</li><li>*Кислота E330</li><li><b>*Фенилаланин</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>усилитель вкуса E627,631</li></ul>	

# Так что же мы едим? Количество «химии» в жвачке.

Подушечка	Первоначальная масса	Масса после 10 мин. жевания	Масса веществ, попавших в организм
1 «Orbit»	1.42г	0.45г	0.97г
2 «Dirol»	1.42г	0.55г	0.87г
<b>3 «Stimorol»</b>	<b>1.2г</b>	<b>0.47г</b>	<b>0.73г</b>
<b>4 «Ужастики»</b>	<b>3.2г</b>	<b>0.32г</b>	<b>2.78г</b>





**Буква «Е» - это Европа,  
а цифровой код –  
характеристика  
пищевой добавки  
к продукту**

Ингредиенты	Действие на организм
<b>Резиновая основа</b>	<p>Основа жевательной резинки не является питательным веществом. Она нерастворима. Её состав подобран таким образом, чтобы обеспечить постепенное выделение ароматизаторов и подсластителей в процессе жевания. Для разных видов жевательной резинки подбирают разный состав основы, так, чтобы продукт был мягким или более упругим, или чтобы из него можно было выдувать пузыри и т. д.</p> <p>В состав основы жевательной резинки могут входить следующие вещества:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Натуральные жевательные вещества растительного происхождения, добываемые из растений, произрастающих в тропических лесах Амазонки и Малайзии.</li><li>Синтетические жевательные вещества - полимеры и воски.</li><li>Смягчители - такие, как глицерин, гидрогенизованные растительные масла, терпеневые смолы и т. д. Они позволяют резинке долго сохранять эластичность. Вредная жевательная резинка более жесткая и быстро теряет вкус, начиная горчить, т.к. содержит бутадиен – стирольный каучук.</li><li>Текстурирующие агенты (придают резинке форму и жесткость) - карбонаты кальция и магния, тальк</li></ul>
<b>Сахарозаменители</b> маннит, Е421 мальтит, Е965 ксилит, Е967 изомальт, Е953 сорбит Е420,	<p>Все эти вещества встречаются в природе. Их можно обнаружить, например, во многих фруктах, таких, как груши, яблоки, а также в ягодах (например, вишне или клубнике). Сахарозаменители обладают меньшей сладостью, чем сахар (от 0,9 до 0,4, если принять сладость сахара за 1). Известны не только сладостью, но еще и способностью оказывать слабительный эффект.</p> <p><b>Негативного влияния на организм человека не выявлено.</b></p>



## Подсластители:

## Аспартам Е951

Имеет относительно большое количество явных подтверждений опасности для здоровья и даже жизни.

Воздействие на организм:

- истощение запасов серотонина в коре головного мозга;
- развитие маниакальной депрессии, припадков паники, насилия (при чрезмерном употреблении).

## Ацесульфам калия.Е-950

В 200 раз слаще сахара. Содержит метиловый эфир, который ухудшает работу сердечно-сосудистой системы, и аспарагиновую кислоту - она оказывает возбуждающее действие на нервную систему и может, со временем, вызвать привыкание. Продукты с этим подсластителем не рекомендуется употреблять детям, беременным и кормящим женщинам.

### Красители

E171-титановые белила

Весьма сомнителен. В справочнике пищевых добавок Булдакова А. С. (С-Пб, 1996 г) указано, что его применение в пищевой промышленности РФ запрещено. Этот краситель вызывает заболевания печени и почек.

### E102 тартразин

(«Затерянный мир»)

Нередко вызывают пищевую аллергию

### Кислоты

Лимонная кислота

E330,

E296

Долгое и неконтролируемое употребление кислоты Е330 может вызвать серьезные заболевания крови.

### Влагоудерживающий

агент

(стабилизатор)

глицерин Е422

При всасывании в кровь обладает токсическими свойствами, вызывая серьезные заболевания крови, такие, как гемолиз, гемоглобинурию, а также метгемоглобиновые инфаркты почек. Большие количества могут вызывать головные боли, жажду, тошноту, высокий уровень сахара в крови



<b>Эмульгаторы</b> это лецитины и фосфатиды. Е322, Е472	Побочные эффекты неизвестны.
<b>Глазирователь</b> Е903 - это карнаубский воск	Негативной реакции на организм не выявлено.
<b>Антиоксидант</b> Е321 бутилгидрокситолуол бутилгидрооксианизол, Е320	Аллергикам и астматикам нельзя употреблять антиокислитель Е-321. Приступ астмы могут спровоцировать эти добавки. Е-320 к тому же задерживает воду в организме и повышает содержание холестерина. А это, в свою очередь, отрицательно сказывается на работе печени и сердечно-сосудистой системы.
<b>Загуститель</b> Гуммиарабик Е414 смола некоторых видов акаций	Провоцирующий заболевания желудочно-кишечного тракта
<b>Фенилаланин</b>	Ряд ученых утверждает, что, попадая в организм человека, он может вызвать нарушение гормонального баланса, что особенно опасно для детей и беременных женщин. Последствия могут быть не предсказуемы - замедление роста, различные нарушения в деятельности нервной системы. Забавно, но в группу особого риска входят также голубоглазые блондинки, так как в их организме содержится недостаточное количество ферментов, способных расщепить и преобразовать фенилаланин. Зато негры могут жевать резинку с данным подсластителем в неограниченном количестве.
<b>Усилитель вкуса</b> (в «Orbit») Е627 гуанилат, 631 инонизат	Запрещены для детского питания

# Определение pH слюны

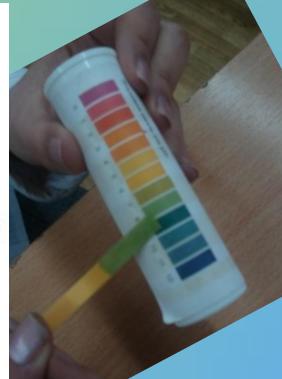
Функциональное состояние ротовой полости зависит от кислотно – щелочного баланса.

Он характеризуется специальным показателем свободных атомов водорода в растворе.

pH переводится с латинского «сила водорода».

В нейтральной среде pH =7, в кислой среде - меньше 7, а в щелочной – больше 7

	pH сразу после еды	После употребления жвачки			
		pH через 5мин	pH через 10мин	pH через 20мин	pH через 30мин
«Dirol»	8	8	8	8	7
«Orbit»	6	8	8	8	7
«Stimorol»	8	8	7	7	7
«Ужастики»	7	9	9	8	8
«Затерянный мир»	6	9	8	8	7



### 3 положительных момента в употреблении жвачки (мнение стоматолога)

1. В первые час-полтора после приема пищи жвачка способствует выработке желудочного сока, что помогает перевариванию пищи. А некоторые жвачки еще и восстанавливают кислотно – щелочной баланс.

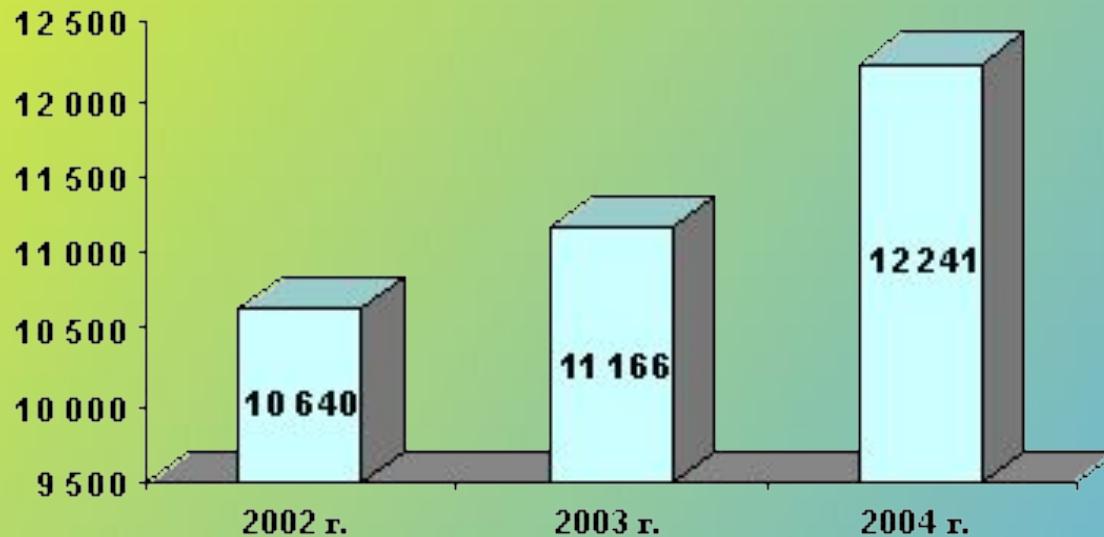
2. Жвачка вычищает жевательную поверхность зубов. Но и только!

3. Если жевать ее с детства не переставая, то можно развить у себя великолепную американскую квадратную «морду» за счет накачанных жевательных мышц.

### Патологические изменения

1. Со стороны желудочно-кишечного тракта (гастриты, язвы желудка) – наиболее опасным является употребление жвачки на голодный желудок.
2. Со стороны слюнных желез – развивается сухость слизистой оболочки
3. Аллергические реакции, опухоли слюнных желез, дисфункция височно-челюстного сустава.
4. Надувные жвачки нарушают прикус у детей.
5. На прилепленной под школьную парту жвачку несколько дней живут микробы больного школьника, жевавшего ее.
6. Огромный процент поддельной жвачки на рынке.
7. Из-за нее ломаются зубы и выпадают пломбы.
8. Вызывает привыкание
9. И самое главное, необходимо помнить: ни одна жевательная резинка (что бы там ни обещала реклама) не заменяет обязательную двухразовую чистку зубов щеткой.
10. Красители вызывают заболевания печени и почек.
11. Сахар способствует появлению кариеса.

# Динамика производства жевательной резинки в РФ с 2002 г. по 2004 г. (в тоннах)



# А напоследок я скажу.....



Вашему вниманию предлагается  
Смолка жевательная – продукт без добавок,  
проверенный вековым опытом предков,  
имевших крепкие, здоровые зубы.

Смола сибирской лиственницы - альтернатива жевательной резинке!

Противопоказания: не выявлены.

**Знаете ли вы, что:**

Жителей блокадного Ленинграда  
(ныне Санкт-Петербург)  
"спасла" от повального авитаминоза  
именно лиственница: смолу жевали,  
а из хвои делали экстракт,  
прессовали "таблетки", заваривали "чай".

Благодарю за внимание!

