

МОРОЖЕНОЕ. ПОЛЬЗА ИЛИ ВРЕД?





Цель: исследование химического состава мороженого и определение его химических характеристик.

Задачи:

- ☐ изучить литературу по данной теме;
- ☐ провести опрос учащихся своей школы;
- ☐ определить состав мороженого двух видов
(ванильное мороженое, мороженое лидер с шоколадной крошкой);
- ☐ выявить пищевые добавки, входящие в состав мороженого и их влияние на организм человека;
- ☐ провести химический анализ мороженого.

Исследование качества мороженого

Для проведения исследования были выбраны образцы двух видов мороженого. Обозначим образцы под номерами:

1- Ванильное мороженое

2- Мороженое лидер с шоколадной крошкой.



Ванильное мороженое:

Сахар – песок, масло коровье, молоко цельное сухое, молоко цельное сгущенное с сахаром, вафельный лист (мука пшеничная, крахмал, масло растительное, порошок яичный, вода питьевая), молоко обезжиренное сухое, стабилизатор – эмульгатор (Е 471, Е 466, Е 412, Е 407), ароматизатор, идентичный натуральному ванилин, вода питьевая.

Мороженое лидер с шоколадной крошкой:

Цельное молоко, сахар, масло, вода, глазурь шоколадная с растительными жирами, заменитель молочного жира, сливочное масло, сухая молочная сыворотка, сухое цельное и обезжиренное молоко, стабилизатор – эмульгатор (моно – и диглицериды, гуаровая камедь, ароматизатор идентичный натуральному – ваниль, эмульгатор – лецитин.



История мороженого



Первое мороженое появилось в Древнем Китае 5 тысяч лет тому назад. Китайцы лакомились снегом и льдом, смешанным с кусочками апельсинов, лимонов и зернышками гранатов.

Мороженое полезно т.к.

- Укрепляет костную ткань.
- Снижает кровяное давление.
- Снижает риск возникновения рака кишечника.
- Повышает иммунитет.
- Снижает риск появления почечных камней.
- Повышает мозговую деятельность.
- Лечит дисбактериоз.

Мороженое вредно:

- При сахарном диабете
- Болезни печени
- Ожирении
- Гастритах



Так все же мороженое польза или вред

- Если хочешь быть здоров – закаляйся с помощью мороженого.
- Мороженое содержит витамины С, А, В, Е, а также кальций, фосфор, железо, лактозу, белок, .
- Мороженое поднимает настроение.
- Снимает нервное напряжение и переутомление.
- Помогает справиться с бессонницей.



А какое мороженое мы едим сегодня ?

- *Пломбир*
- *Сливочное*
- *Молочное*
- *Шоколадное*
- *Фруктовое*
- *Сорбет (замороженный сок).*



Знаете ли вы, что изделия из мороженого регулярно попадают в книгу рекордов Гиннеса?

Например, самый большой снеговик из мороженого был сооружен в Москве. Его рост составлял около 2 метров, а вес – до 300 килограмм. Олицетворял он, безусловно, могущество России: сочетание белого, синего и красного цветов (цвета национального флага) было выполнено из сливочного, черничного и клубничного мороженого.





ИСТОРИЯ МОРОЖЕНОГО В РОССИИ.

- На Руси в жару всегда ели замороженное молоко. В некоторых деревушках в Сибири до сих пор можно встретить хозяек, которые хранят замороженное в блюдечках молоко. В своем европейской варианте в России мороженое появилось только в XVIII веке. Мороженое любил не только простой люд, но и монархи. Первая машина для изготовления этого лакомства появилась в России только в XIX веке. Гораздо позже, чем в Америке.

СРЕДИ ТРЕТЬИХ КЛАССОВ МНОЙ БЫЛ ПРОВЕДЁН
ОПРОС. КАКОЕ МОРОЖЕНОЕ ВЫ ЛЮБИТЕ?
ПЛОМБИР ЛЮБЯТ - 12 ЧЕЛОВЕК.



ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ ЛЮБЯТ - 40 ЧЕЛОВЕК.



МОРОЖЕНОЕ С НАПОЛНИТЕЛЯМИ ЛЮБЯТ - 22 ЧЕЛОВЕКА.



закключение

- ❏ Мороженое позволяет не только «охладить» организм в жаркую погоду, но и быстро восстановить энергию.
- ❏ Также этот десерт защищает от стрессов и спасает от бессонницы.
- ❏ Главное, выбирайте натуральное мороженное, а не напичканное различными искусственными добавками!!!

