



## Тема: Мороженое-польза или вред?



Выполнили : Рогачева Дарина,  
Рогачев Владислав учащиеся 2 А  
класса  
Руководитель: Соломина  
Екатерина Васильевна

**Цель: изучить различные виды мороженого и их положительное и отрицательное влияние на организм человека**

**Задачи:**

- ❖ **Ознакомиться с историей появления мороженого;**
- ❖ **Изучить полезные и негативные свойства популярных видов мороженого;**
- ❖ **Выяснить, среди учащихся своего класса, может ли морожено принести вред организму;**
- ❖ **Приготовить мороженое в домашних условиях**

**Гипотеза: мороженое в большей степени  
полезно для человека, чем вредно**

**Предмет исследования- мороженое**



# Методы исследования:

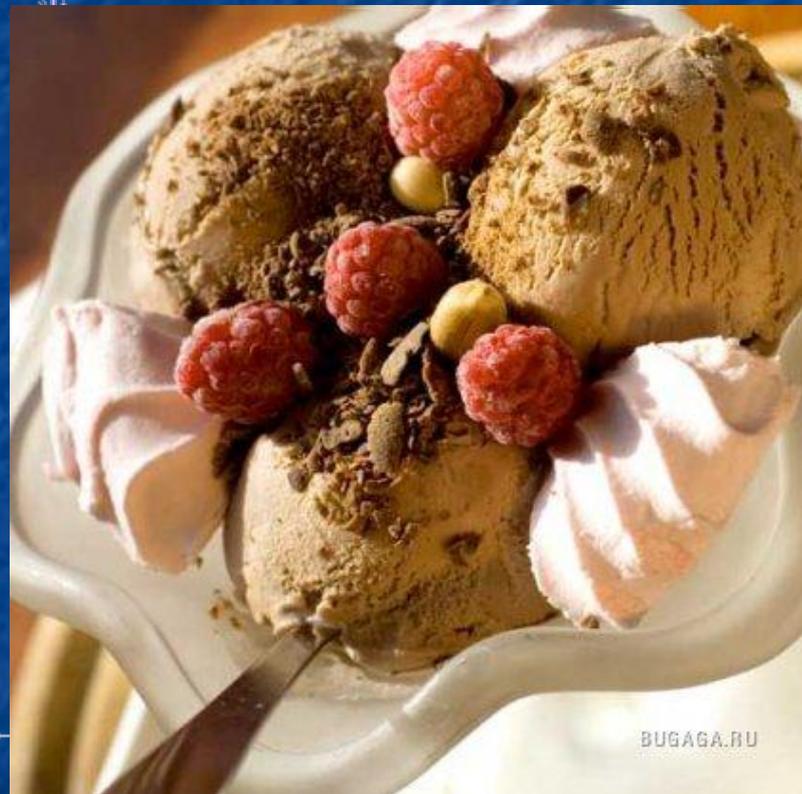
- Работа с научной литературой;
- Поиск информации в сети Интернет;
- Практические методы: наблюдение и сравнение;
- Анкетирование учащихся;

# Актуальность

- Я очень люблю мороженое и думаю, что мороженое - самый популярный и любимый десерт не только детей, но и взрослых. Если раньше эта сладость была редкой радостью, то сегодня мороженым может насладиться любой желающий.
- Однако взрослые часто говорят своим детям «Не ешь много мороженого – заболеешь!». В своей работе я решила выяснить, так ли это, чего больше в мороженом пользы или вреда.

# ❄️ Что такое мороженое?

- Мороженое - взбитый сладкий пищевой продукт, изготавливаемый из молока, молочных и сливочных продуктов с добавлением других ингредиентов путем замораживания.



# *История мороженого.*

- *Никто точно не знает, кто изобрел мороженое, но известно, что это случилось много веков назад. Считается, что мороженое появилось еще в Китае в 5 веке До того как люди научились делать мороженое они делали «льдинки» из сока фруктов.*

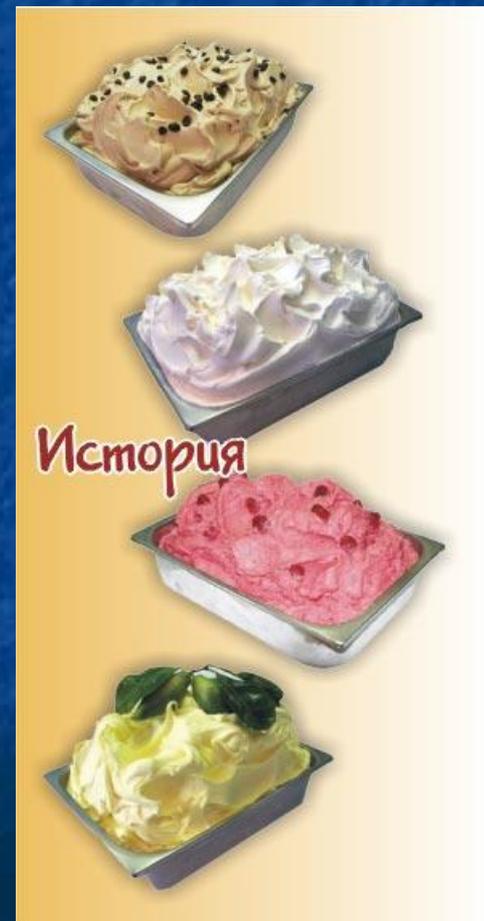


- *Рецепты приготовления мороженого долгое время были засекречены, придворные кулинары давали обет молчания обо всем, что было связано с его приготовлением.*





*Широкое распространение мороженое получило в XIX веке, когда были изобретены холодильные машины, Разработаны способы получения и хранения льда.*



*Мороженое в  
вафельном  
(бумажном)  
стаканчике  
появилось в  
начале 20-го  
века.*



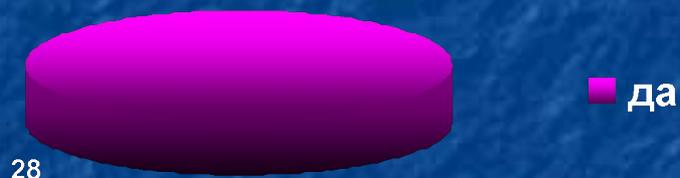
# Такое мороженое мы едим сегодня

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

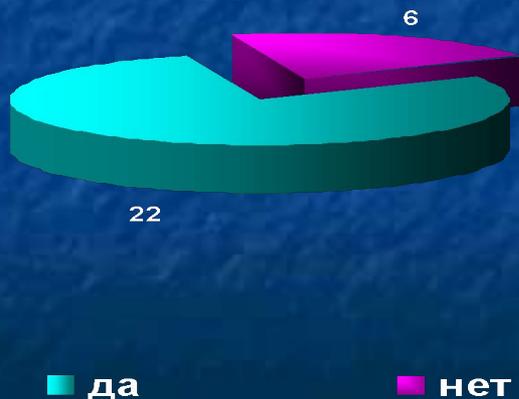


# Результаты анкетирования учеников 2«А» класса школы №24 (ИТЛ) г.Нерюнгри

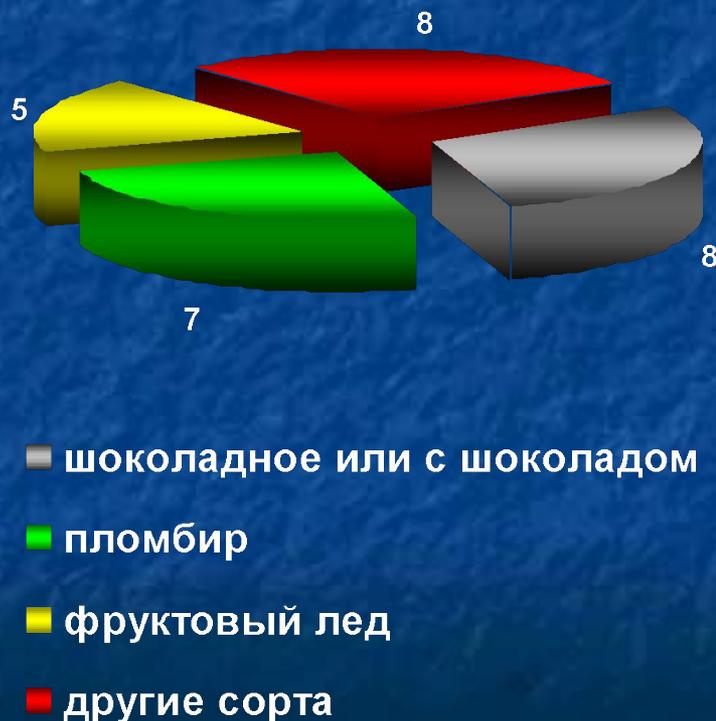
Любите ли Вы мороженое?



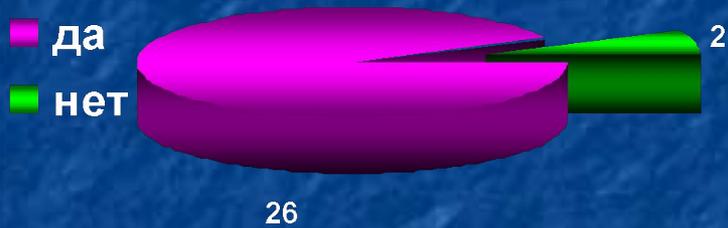
Едите ли Вы мороженое?



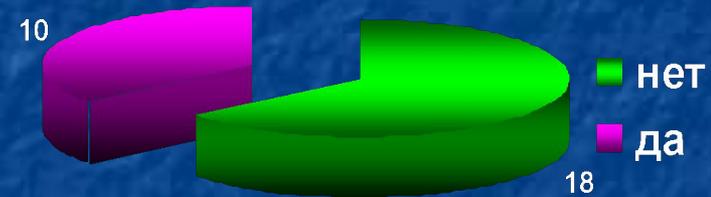
Какое мороженое  
самое любимое?



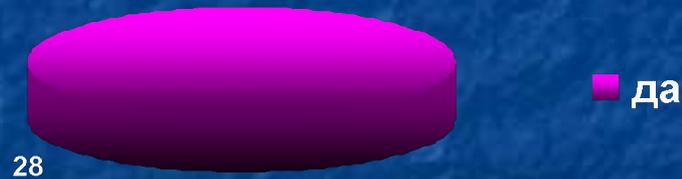
**Согласны ли Вы, что  
мороженое поднимает  
настроение?**



**Случалось ли Вам  
заболеть после  
большого количества  
мороженого?**



**Может ли мороженое  
вызвать простудное  
заболевание?**



# Практическая работа

## Исследование 5 видов мороженого



# Состав мороженого «Пломбир №20», пломбир ванильный

Масса: 70 грамм.

Состав:

1. Молоко коровье сухое;

2. Масло сливочное;

3. Молоко сгущенное с сахаром;

4. Сахар;

5. Молоко сухое цельное;

6. Молоко сухое обезжиренное;

7. Вафля;

Стабилизатор-эмульгатор-0,4% (E471,E466,E412,E407)

Минеральные вещества:

Na-50мг; K-156мг; Ca-148мг; P-107мг;

Витамины- A-0,057мг; B1-0,03мг; B2-0,03мг;

Пищевая и энергетическая ценность в 100 гр. продукта:  
белок-4,2гр;

Жир-11,6гр, углеводы-25,1гр. (в т.ч. сахаразы-15гр.).

Ккал-222.



## Состав мороженого «Эскимо Ленинградское», эскимо ванильное пломбир в шоколадной глазури.

Масса: 70 грамм.

Состав:

1. Вода питьевая;
2. Масло сливочное;
3. Сахар;
4. Сухое цельное молоко;
5. Стабилизатор;
6. Эмульгатор (моно и диглицериды, гуаровая камедь, каррагинан, камедь рожкового дерева);
7. Ароматизатор (ваниль, шоколадная глазурь с растительным жиром);
8. Эмульгатор (лецитин);

Пищевая и энергетическая ценность в 100 гр.  
продукта: белок-3,5гр;

Жир-28,7гр, углеводы-23,8гр. (в т.ч.  
сахарозы-17гр.). Ккал-368.



# Пломбир классический ванильный «Золотой стандарт».

Масса: 80 грамм.

Состав:

1. Вода;
2. Сливочное масло;
3. Сахар;
4. Молоко сухое обезжиренное;
5. Сироп глюкозы;
6. Сыворотка сухая подсырная;
7. Мальтодекстрин;
8. Эмульгаторы ( моно и диглицериды жирных кислот);
9. Стабилизаторы (гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, каррагинан);
10. Натуральный краситель (бета-каротин),  
натуральный ароматизатор- ванилин.

Пищевая и энергетическая ценность в 100 гр.  
продукта: белок-2,6гр; жир-12,3гр,  
углеводы-21,2гр. (вт.ч.сахарозы-15,3гр.).  
Ккал-310.



# «Мальчик-стаканчик» (ванильный).

Масса: 70 грамм.

Состав:

1. Молоко коровье сырое;
2. Молоко сухое цельное;
3. Молоко сухое обезжиренное;
4. Сахар заменитель молочного жира;
5. Сыворотка молочная сухая;
6. Вафля;
7. Стабилизатор-эмульгатор (E471, E466, E412, E407)
8. Вода;
9. Ароматизатор «ванилин»;
10. Минеральные вещества:  
(Na-50, K-156, Ca-148, P-107);
11. Витамины: A-0,057, B1-0,03, B2-0,03;

Пищевая и энергетическая ценность в 100 гр.  
продукта: белок-4,2гр; жир-5,2гр, углеводы  
24,9гр. (в т.ч. сахарозы-15гр.). Ккал-163.



# Пломбир на сливках (в стаканчике). Мороженое пломбир ванильный.

Масса: 70 грамм.

Состав:

1. Молоко коровье сырое;
  2. Сливки из коровьего молока;
  3. Сахар;
  4. Молоко сухое цельное;
  5. Молоко сухое обезжиренное;
  6. Стабилизатор-эмульгатор-0,35% (моно и диглицериды, гуаровая камедь, каррагинан, камедь рожкового дерева);
  7. Вода;
  8. Ароматизатор «ванильный»-0,01%.
  9. Минеральные вещества: Na-50мг;  
K-156мг; Ca-148мг; P-107мг;
- Витамины- A-0,057мг; B1-0,03мг; B2-0,03мг;  
Пищевая и энергетическая ценность в  
100гр. продукта: белок-3,2гр; жир-15,2гр,  
углеводы-19,4гр. (вт.ч. сахарозы-15гр.).  
Ккал-227.



# Изготовление мороженого в домашних условиях.

## Ингредиенты к рецепту сливочно-ванильного мороженого на 6 порций:

- молоко — 0,5 стакана
- сливки 35% — 600 мл
- сахарная пудра — 0,67 стакана
- ванильный сахар — 10 гр.
- куриные яйца — 3 шт.

Вес: 171,2 гр.

## Энергетическая и пищевая ценность

Калорийность-459,1 Ккал.

Белков-6,9 гр., Жиров-38,9 гр., углеводов-26,8 гр.





1 шаг.



2 шаг



3 шаг.



4 шаг



5

шаг.



6

шаг.



7

шаг.

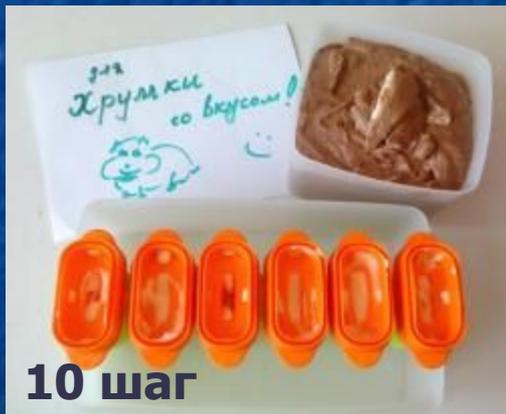


8

шаг.



**9 шаг**



**10 шаг**





# **Так все же мороженое польза или вред ?**

**Мороженое содержит витамины С, А, В, Е, а также кальций, фосфор, железо, лактозу, белок**

- **содержит провитамин А, который служит для профилактики онкологических заболеваний, а также защищает от радиации.**
- **Мороженое поднимает настроение**
- **Великолепно снимает стресс и переутомление**
- **Помогает справиться с бессонницей**
- **Эффективно останавливает носовое кровотечение.**
- **С помощью мороженого можно закалять горло.**

# **Правила, которые нужно соблюдать**

- **При покупке мороженого нужно изучать состав, что оно изготовлено из натурального молока и проверять срок годности**
- **Желательно покупать мороженое известных производителей, которые положительно зарекомендовали себя на торговом рынке**
- **Не стоит покупать мороженое с нарушенной упаковкой и отсутствием сроков реализации и даты изготовления.**
- **Мороженое в вафельном стаканчике не покупать без упаковки.**

- *Кушайте мороженое спокойно, не торопясь.*
- *Помните, чрезмерное употребление мороженого может стать причиной простудных заболеваний, ангины, потери голоса.*
- *В холодное время года кушать мороженое лучше в помещении, дома или в кафе.*
- *Мороженое нельзя долго хранить в домашних условиях, бытовые морозильные камеры для этого не предназначены. При длительном хранении мороженое становится невкусным и даже небезопасным. Поэтому принесенное домой мороженое должно быть съедено в течение недели.*

*Мороженое не только  
очень вкусный, но и очень  
полезный продукт!*

