

1894



2016

МБОУ "Средняя общеобразовательная школа № 18
Балахнинского района Нижегородской области

Осторожно - МОДНАЯ еда!

Выполнила: ученица 9 класса:

Маслова А.

Руководитель:

учитель технологии

МБОУ "СОШ №18"

Коробкова Е.Н.

Научное общество учащихся

Балахна 2016 г.



Влияние маркетинга



Объект исследования:

продукты питания.

Цель:

Убедиться что “модная”, хорошо отрекламированная современная продукция является безопасной и полезной для употребления.

Задачи:

- ❖ Работа с материалами о пищевой продукции, поиск подходящих продуктов в магазине.
- ❖ Самостоятельный анализ, проведение опытов.
- ❖ Углубление знаний о современной, часто употребляемой пище.
- ❖ Провести пропаганду среди учащихся, с целью рассказать как влияет «модная пища» на организм человека.

Методы исследования:

- ❖ Работа с информативно - ознакомительной литературой.
- ❖ Проведение опытов.
- ❖ Анализ проведенной работы.

Гипотеза



**"Пейте, дети, молоко -
будете здоровы!"**



«ЧУДО»-БАКТЕРИИ - БЕСПОЛЕЗНЫЕ И НЕУЛОВИМЫЕ



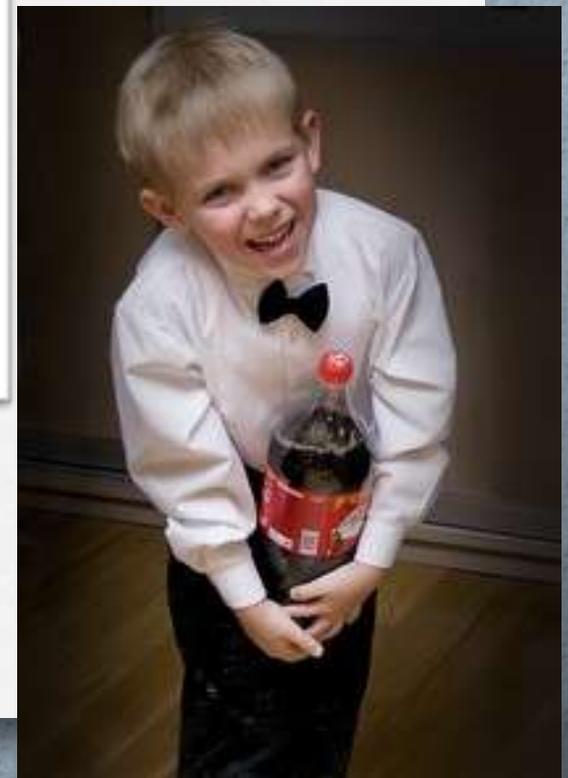
Фаст-фуд



Фастфуд (англ. fast food, быстрое питание) – класс блюд быстрого приготовления, обычно предлагаемых специализированными заведениями.



Газированные напитки



Практическая часть

Такое разное МОЛОКО



Городецкое молоко



Молоко ООО "Каменский
маслозавод"



Торговый дом Сметанин

	Городецкое молоко	Молоко ООО “Каменский маслозавод”.	Торговый дом Сметанин. Изготовитель: ОАО “Останкинский молочный комбинат”.
Состав:	молоко коровье.	продукт приготовлен из нормализованного молока.	молоко питьевое ульрапастеризован ное.
Пищевая ценность (содержание в 100 г. продукта): жиры:	– 3.4-4.0г,	- 3.2г	-1.5г,
Белки:	– 2.8г,	- 2.6,	-3.0г
углеводы	– 4.7 г.	– 4.7.	- 4.7г
Срок годности	– 5 суток.	– 30 суток.	-6 месяцев

Опыт 1.



Вывод: Реакция при добавлении уксуса в молоко говорит нам о натуральности продукта под №1, испытуемый продукт является не разбавленным, в отличие от продукта под №2,3.

Опыт 2.



Вывод:

Наличие крахмала в наших образцах не обнаружены.

Опыт 3



Вывод: В результате опыта мы увидели образование хлопьев у молока №1, при добавлении спирта в молоко №2,3 реакции не наблюдалось. Это значит что молоко под №2 и 3 разбавлено водой.

Какой же выбрать йогурт?



Йогурт – «Растушка»



Йогурт - «Чудо»



Йогурт – «Данон»

	Растишка	Данон	Чудо
Состав:	обезжиренное молоко, фруктовый наполнитель(Сахарный сироп, кукурузный крахмал, кальций лимоннокислый, концентрированный лимонный сок, ароматизатор натуральному “клубника”, витамин Д), сливки, сахар, молоко сухое обезжиренное, йогуртовая закваска, загустители :Е 1442, гуаровая камедь.	молоко цельное, сахар, персик, молоко обезжиренное, сыворотка молочная сухая, вода, стабилизаторы (Е1422, Е1442, желатин, гуаровая камедь, пектин), глюкозно-фруктозный сироп, молоко сухое обезжиренное, сок маракуйи концентрированный, трегалоза, ароматизаторы идентичными натуральным (персик, маракуйя, сливочно-ванильный), краситель натуральный - аннато, эмульгатор - Твин 80, регуляторы кислотности - лимонная кислота, цитрат натрия, с использованием закваски.	обезжиренное молоко, сливки, вода, сахар-песок, сухое обезжиренное молоко, йогуртовая закваска, загуститель (Е1442), желатин, фруктовая добавка (вишня, черешня, сахар, сахарный сироп, загустители (Е1442, пектины, гуаровая камедь), красители (кармины), ароматизатор идентичный натуральному вишня, регуляторы кислотности (цитрат кальция, лактат кальция, цитраты натрия, лимонная кислота), хлорид кальция).
Пищевая ценность:	жира-3.0г, белка- 3.8г, углеводов- 12.5г, витамин Д-1.5 мг.	Жиры – 0.1 г, белки – 2.8г, углеводы – 17.7 г.	Жиры -1.6г , белки -2.9г, углеводы- 15.7г.
Срок годности	-37 суток.	- 37 суток	-37 суток.

Е 1422, 1442 – вредны или нет?

	Влияние на организм
Е 1422	Добавка может причинить вред как модифицированный крахмал, на поджелудочную железу (вызывает заболевание панкреонекроз).
Е1442	Добавка может причинить вред: это тошнота, вздутие живота, остановка желудка. Последствия применения этой добавки до сих пор не известны.

Употребление продуктов с добавкой Е1442 не рекомендуется беременным и кормящим женщинам. Запрещено использование этого стабилизатора и в питании детей до 3-х лет.

Опыт 1.

Цель: проверка наличия крахмала.



Добавляем в йогурты йод

Заключение: посинение можно увидеть в образце йогурта Чудо, это говорит о наличии крахмала в продукте.

Наличие мела проверяется следующим образом - нужно капнуть в йогурт несколько капель уксуса. Если начинается шипение - увы, в выбранном вами йогурте имеется мел и употреблять такой йогурт регулярно - **опасно для здоровья.**

Опыт 2



Заключение: в результате проведенного опыта мы получили следующие результаты: все образцы при добавлении уксуса начинали шипеть, это означает что во все йогурты был добавлен мел! Употреблять такой продукт регулярно- **опасно!**

Опыт 3

Цель: изучить внешний вид йогуртов.



Заключение: на внешний вид йогурты имеют однородную массу, цвет соответствует заявленному вкусу на упаковке. При дегустации кислого и горького вкуса не возникает.

Рекомендации к выбору йогурта

- Не рекомендуются к употреблению йогурты с фруктовыми добавками.
- Продукты с названием отличным от слова “йогурт”. Должно быть четко указано, что продукт – **ЭТО ЙОГУРТ.**

Не биойогурт, не фругурт, не йогурталь.



«Проект Happy Meal»



“Сказочная” кола.

Состав Кока-колы:

Ингредиенты : Agua carbonatada, E150d , E952 ,
E950 , E951 , E338 , E330 , Aromas , E211.



Влияние на организм человека:

**Пищевой краситель E150d
(Сахарный колер IV)**

Риск развития заболеваний желудочно-кишечного тракта

**Подсластитель E952
(Цикламовая кислота и ее
натриевые, калиевые и
кальциевые соли)**

Приводит к развитию злокачественных новообразований. Также продукты содержащие пищевую добавку E952 нельзя употреблять беременным женщинам

**Подсластитель E950
(Ацесульфам калия)**

приводит к развитию рака.

**Подсластитель E951
(Аспартам)**

приводит к головной боли, мигрени, аллергическим реакциям, депрессивным состояниям, бессоннице, провоцирует развитие рака головного мозга.

**E338 (Ортофосфорная
кислота), регулятор
кислотности**

вытеснение кальция из зубов и костей, что приводит к появлению кариеса и развитию раннего остеопороза. Концентрированный раствор, попав на кожу или слизистые оболочки, приводит к ожогам. При вдыхании паров ортофосфорной кислоты развиваются атрофические процессы в носоглотке, могут возникнуть кровотечения из носа, крошится зубная эмаль и сам зуб, даже наблюдается изменение состава крови. происходят нарушения в желудочно-кишечном тракте, появляется рвота, понос, тошнота, отвращение к пище, потеря веса.

Опыт 1.

Вывод: Кока-кола с легкостью справилась с ржавчиной.



Опыт 2.



Вывод: Если кока-кола способна растворить человеческие ногти, то какой же вред она наносит нашим органам?! Об этом нам остается только догадываться, т.к. она не входит в список опасных напитков.

Опыт 3:

Вывод: “Кока-кола” содержит вещества, разрушающие стойкие пятна.

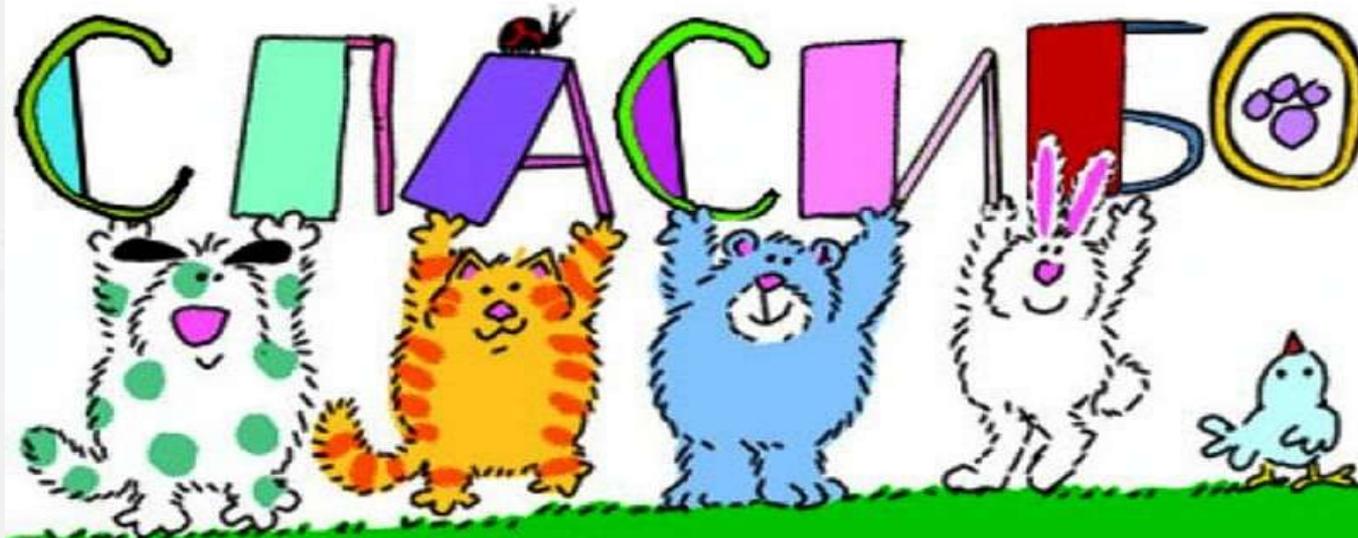


**“КОКА-КОЛА” НЕ БЕЗОПАСНА ДЛЯ
ЗДОРОВЬЯ!**



Проведение пропаганды





ЗА ВНИМАНИЕ

БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ!