

«ЧИПСЫ – ВРЕДНО ИЛИ НЕТ?»



Презентацию выполнил Малюченко Павел,
Ученик 4 «В» класса,
МОУ «Гимназия имени Гарнаева».
Классный руководитель –
Кузнецова Ирина Николаевна



Цель: Сделать вывод о пользе и вреде чипсов. Определить химический состав чипсов. Узнать, какие марки чипсов наиболее популярны.

Гипотеза: Чипсы несут 87% вреда, а остальные 13% вкус.

Задачи:

1. Дать определение «чипсам».
2. Провести опрос, у учеников моего класса.
3. Совершить опыт.
4. Узнать, полезны или вредны чипсы.





Тонкие картофельные чипсы появились в 1853 году. По легенде их изобрел Джордж Крам, повар одного американского курорта. Один из посетителей постоянно отсылал его французскую картошку обратно на кухню, говоря, что она слишком крупно порезана. Повар Крам решил исправить ситуацию: он очень тонко нарезал картофель, обжарил его в большом количестве масла до хруста и посолил.

В результате получились очень тонкие, хрустящие кусочки картофеля, чипсы. Посетитель пришел в восторг от нового блюда и во время пребывания на курорте поедая хрустящие картофельные ломтики. Таким образом чипсы стали популярны среди американского бомонда и вошли в меню фешенебельных ресторанов США.

- В 1890 году чипсы сделали шаг из ресторанов на улицу. Торговец из города Кливленда Уильям Тэппенден владел закусочной, в которой готовил и продавал чипсы. С расширением бизнеса он начал продавать их из фургончика на улице. Впервые чипсы подавались покупателям в бумажном кульке, украшенном рекламой заведения Тэппендена. Тэппендена ныне называют "Фордом чипсов".





- В 1926 г. был сделан второй важный шаг, когда была изобретена фирменная упаковка для чипсов. Лора Скаддер предложила упаковывать их в воощеную бумагу. В результате, чипсы стало возможным хранить дольше, перевозить на дальние расстояния и продавать без участия продавца, потому что покупатели могли сами брать пакетики со стойки магазина.

- В 1929 г. была изобретена первая машина для промышленного изготовления чипсов. Ее придумал механик-самоучка Фриман Макбет, который продал машину одной из фирм.





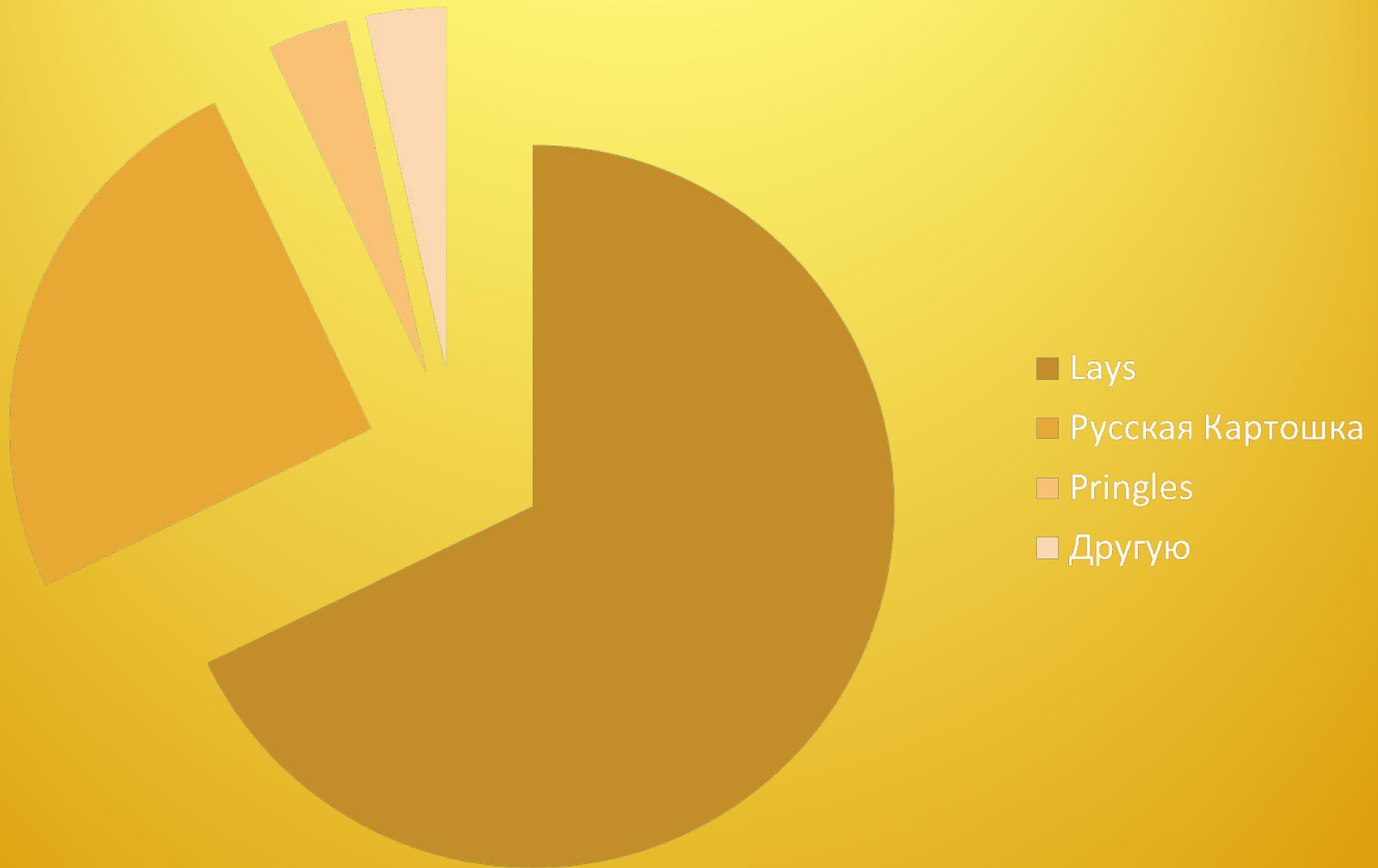
- Сейчас в России продается довольно много марок чипсов, в том числе и отечественных. Линии для приготовления этого продукта устанавливаются как на крупных предприятиях по переработке картофеля, так и становятся основой небольших производств



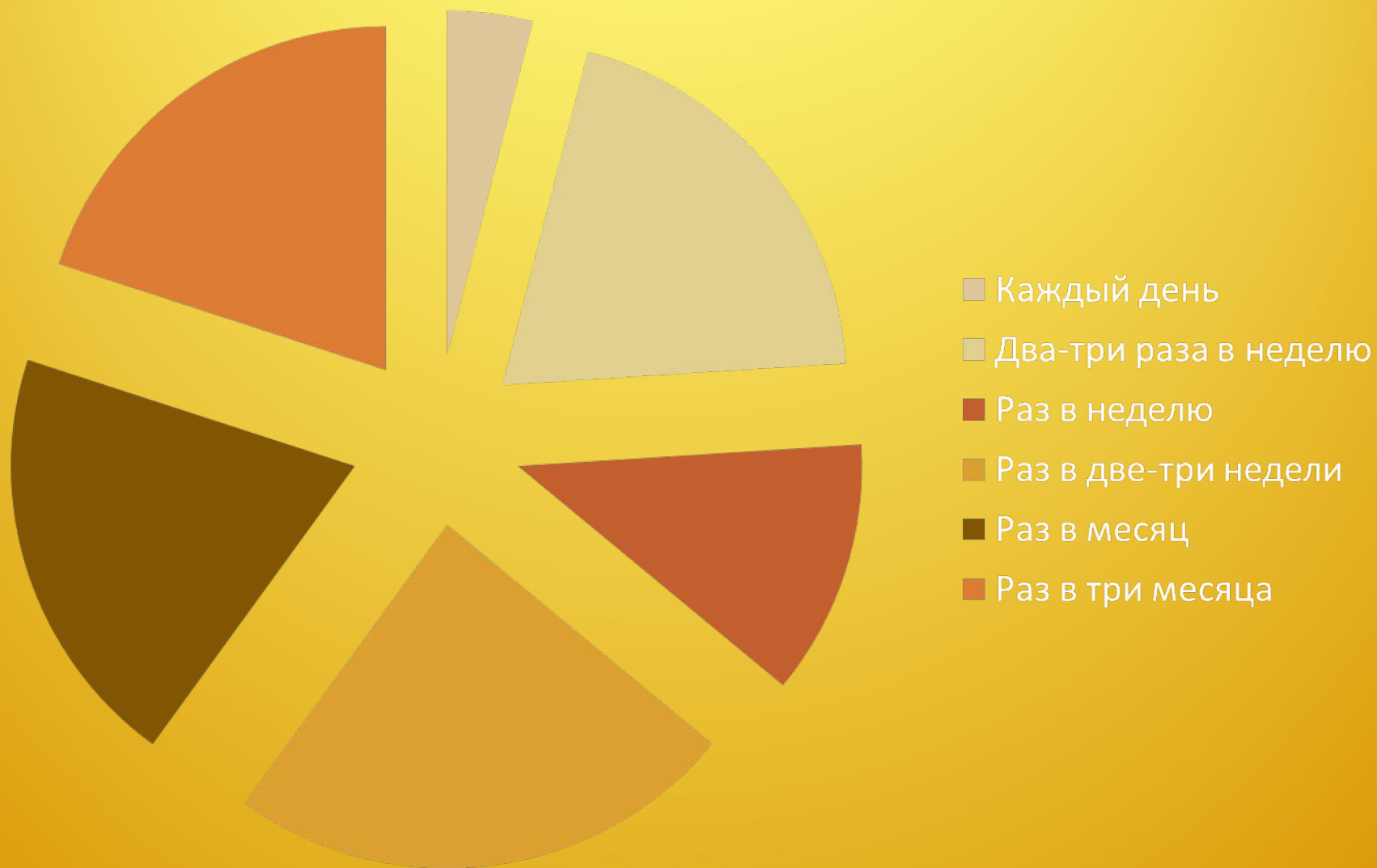
- Витаминов и минеральных веществ в чипсах нет совсем. Чипсы — это смесь углеводов и жира с добавлением соли, красителей и заменителей вкуса. К тому же чипсы могут делать не из цельной картошки, а из картофельной муки, что не добавляет полезности данному продукту. Чипсы способствуют ожирению, так как содержат почти половину дневной нормы килокалорий для ребенка (510 ккал в 100 гр чипсов) из-за высокого содержания углеводов (крахмала) и жира.
- Чипсы жарятся не на полезном растительном масле, а как минимум на маргарине. Поэтому жиры, содержащиеся в чипсах, могут вызывать рак. Избыточное количество соли, которая поступает в детский организм вместе с чипсами, мешает нормальному росту костей, нарушает обмен веществ и может вызвать отеки и проблемы с сердцем. Красители и ароматизаторы, которые придают чипсам разнообразные вкусы, могут вызвать аллергию.



Какую марку чипсов вы предпочитаете?



Как часто вы употребляете чипсы?



Знаете ли вы продукты и добавки, содержащие в чипсах?



Опыт: Вредность чипсов показывает бумага.



«LAYS»

**Умеренное
Количества
масла**

«ESTRELLA»

**Умеренное
Количество
масла**

**«РУССКАЯ
КАРТОШКА»**

**Огромное
количество
масла**

Состав и калорийность – по данным Научной Лаборатории «МЕТАКЛЭЙ»

Название продукта	Жиры	Крахмал	Ионы		Калорийность одной чипсины (Ккал)	Соответствие с надписью на упаковке
			Na	Cl		
Чипсы «Lays»	Умеренная жирность	+	+	+	5,4	Да
Чипсы «Русская картошка»	Очень жирные	+	+	+	4,1	Нет
Чипсы «Estrella»	Умеренная жирность	+	+	+	4,2	Да
Чипсы «Pringles»	Средняя жирность	+	+	+	4,8	Нет
Чипсы «Cheetoos»	Умеренная жирность	+	+	+	2,1	Нет



Практически на каждой упаковке можно найти слова «лактоза», «глутамат натрия», «фосфат натрия». Помимо того, что это сильные аллергены, их передозировка вызывает головную боль, тошноту, боль в груди, слабость. Естественно, это не единственные добавки, которые добавляют в чипсы. Сейчас практически невозможно найти чипсы с «натуральным» вкусом картофеля: на полках магазинов стоят чипсы со вкусом сыра, грибов, бекона и многих других продуктов. Естественно, никакого сыра и грибов там нет, а есть «ароматизаторы, идентичные натуральным». Из чего они сделаны, остается только догадываться

Выводы:

В начале проекта я предположил, что чипсы несут больше вреда, чем пользы, и я не ошибся.

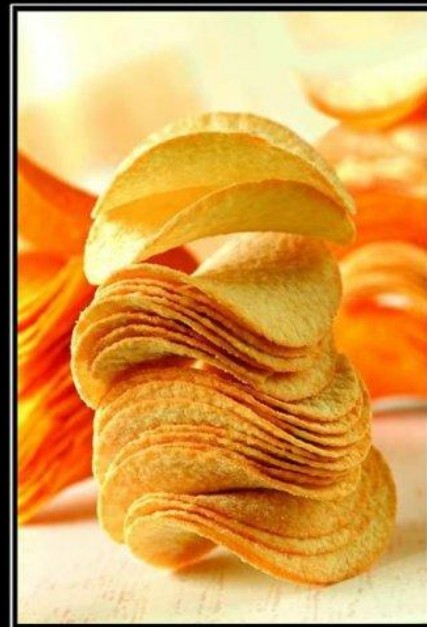
В результате работы дали определение чипсам. Чипсы (от англ "chips,, - ломтик, кусочек) - плоские по форме продукты, полученные отрезанием от целого.

Определили химический состав чипсов. Чипсы содержат целый ряд вредных соединений. В состав чипсов входят синтетические добавки, влияние которых на организм человека еще до конца не изучено.

С моей точки зрения, чипсы как закуска приносят много вреда организму человека, поэтому я предлагаю в качестве альтернативы употребление сухофрукты, так как этот продукт калорийный, содержит нужный объем необходимых витаминов и минеральных веществ.



**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!
УПОТРЕБЛЯЕТЕ ТОЛЬКО
ПОЛЕЗНЫЕ ПРОДУКТЫ!**



Картофелина
по цене килограмма