



# ЧТО МЫ ЕДИМ ?

Выполнила: Струева  
Анастасия  
7А класс  
МБОУ «СОШ № 6»



На земле более 7 миллиардов человек и каждому из них нужно питаться . Прогресс дошел до такой степени , что продукты питания можно делать из чего угодно . Например кусок мыла производят из того вещества , который мы едим практически каждый день .





**Мы едим молочные  
продукты**



Пальмовое масло-это растительное масло, получаемое из мясистой части плодов масличной пальмы . Именно это масло добавляют практически во все молочные продукты . Например 90% мороженого делается из пальмового масла , которое вредит нашему здоровью.

Если его в организме много накапливается, оно начинает блокировать рецепторы, которые способны воспринимать и метаболизировать

полиненасыщенные жирные кислоты.

Другими словами, если вы съели молочный продукт с пальмовым маслом, а потом выпили рыбий жир «для здоровья», то последний не окажет на вас благотворного влияния.





Каждое утро мы намазываем сливочное масло на хлеб , но мало кто знает что на самом деле это пальмовое масло . Из этого же пальмового масла делают молоко , творог, сметану и многое другое. А теперь представьте что вы сначала едите это масло , а потом этим же маслом умываетесь.



=





**Мы едим овощи и  
фрукты**

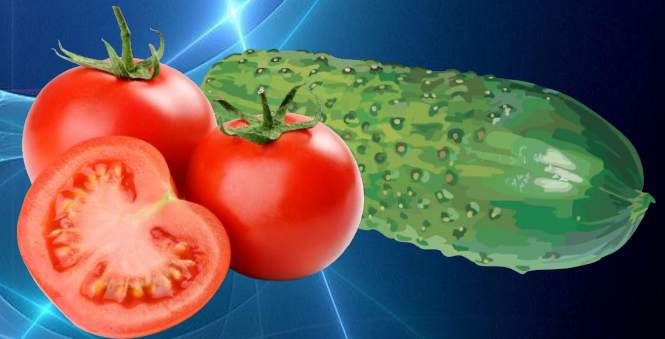



В Россию овощи и фрукты  
поступают зелеными и  
недозрелыми. Уже в России  
они созревают в газовых  
камерах с применением  
Этилена .

На самом деле это вреда не  
приносит , но и нет нечего  
полезного. Овощи и фрукты  
получают витамины на солнце,  
а газовых камерах его нет. По  
этому съев фрукт или овощ с  
прилавка мы получим столько  
же витаминов как съев  
бутерброд с колбасой .



Этилен –это химическое  
соединение . Является  
фитогормоном .  
Заставляющее плоды  
быстро расти и созревать.



A large, overflowing basket of various baked goods, including breads, pastries, and pastries, with the text "Мы едим хлебобулочные изделия" overlaid in the center. The basket is filled with a wide variety of breads and pastries, including round loaves, braided breads, and pastries with various fillings and toppings. The colors range from golden brown to dark brown, and the textures are diverse, from soft and fluffy to crisp and flaky. The text is written in a bold, white, sans-serif font, centered over the image.

Мы едим  
хлебобулочные  
изделия

# «Хлеб»

Дрожжи. Практически все хлебобулочные изделия делают из них .

Это все знают ,но мало кто знает из чего делают дрожжи .

По требованию ГОСТ хлебопекарные дрожжи должны вырабатываться в соответствии настоящего стандарта по технологическим инструкциям , утвержденном в установленном порядке.



Основное сырье которое добавляют в дрожжи:

Сульфат аммония технический

Аммоний сернокислый очищенный

Аммиак водный технический марки Б

Карбамид

Кислота серная техническая или аккумуляторная

Микро удобрения для сельского хозяйства

Кислота олеиновая техническая

Известь хлорная

Известь строительная

Известь белильная

Формалин технический

Фурацилин

Моющее жидкое средство «Прогресс»

3 вида соляной кислоты технической





# Мы едим мясные продукты

# «Мясо»

Во всем магазинах страны лежит одно и тоже мясо .  
Но совсем ли это мясо ?



Производители мяса , что бы придать объем или увеличить массу своего продукта обычно добавляют в него каррагинан (Е 407)-получаемый из морских водорослей сульфатный полисахарид. Каррагинан является линейным полимером и благодаря своей спиральной полимерной структуре активно впитывает воду и превращается в гель.

А количество каррагинана в мясных продуктах законодательно не нормируется - все на совести производителя.



A vibrant collage of fresh organic produce. In the foreground, a brown paper bag is overflowing with bright red strawberries. The bag has a black logo that reads "БИО" in large letters and "Продукты" below it. Surrounding the bag are various other items: a basket of blueberries, several lemons, heads of garlic, several brown eggs, and a bunch of cherry tomatoes. The background shows more produce in wooden crates, including green apples and red apples. The overall scene is bright and colorful, emphasizing freshness and natural ingredients.

**Не все потеряно**

**!!!**

В некоторых городах существуют Bio магазины.

Bio продукты используют натуральные красители из сока ягод, фруктов и овощей, природные консерванты, не модифицированную продукцию. Все ингредиенты подвергаются солению, пастеризации, сушке, вакуумной обработке и вялению, варке или мгновенной заморозке. Упаковка для биологически чистой продукции – это стекло, бумага, биопластик или жесть.





В целом, магазин **БИО** продуктов в ближайшем будущем станет настоящей Меккой для всех тех, кто заботится о собственном здоровье и много внимания уделяет экологической безопасности продуктов питания. Несмотря на то, что экологически чистые продукты питания стоят несколько дороже, такая стоимость полностью оправдана и отвечает стандартам качества предлагаемого товара. Любой человек, заботящийся о своем здоровье и о благополучии своей семьи, однозначно выберет здоровую пищу.



A vibrant assortment of fresh fruits and vegetables. In the foreground, there are several ripe red and green apples, two bright orange citrus fruits, and a slice of watermelon with a white rind. To the left, a bunch of purple and green grapes is visible. In the background, there are bunches of yellow bananas, a red onion, several red tomatoes, a head of green broccoli, and a bunch of red radishes. Other items include a cantaloupe melon, a peach, a pear, and various leafy greens like basil and green onions. The overall scene is a colorful and healthy display of fresh produce.

**Спасибо за  
внимание!**