

Муниципальное Бюджетное Образовательное
учреждение «Средняя Школа им. Д.И.
Коротчаева».

Номинация: Биология.

Тема : Чего мы не знаем о «Дошираке»?

Выполнили: ученики 7А класса
Королевских Владимир
и Тукилуш Тимур.

Руководитель: учитель
Биологии
Кутищева Светлана
Ивановна.

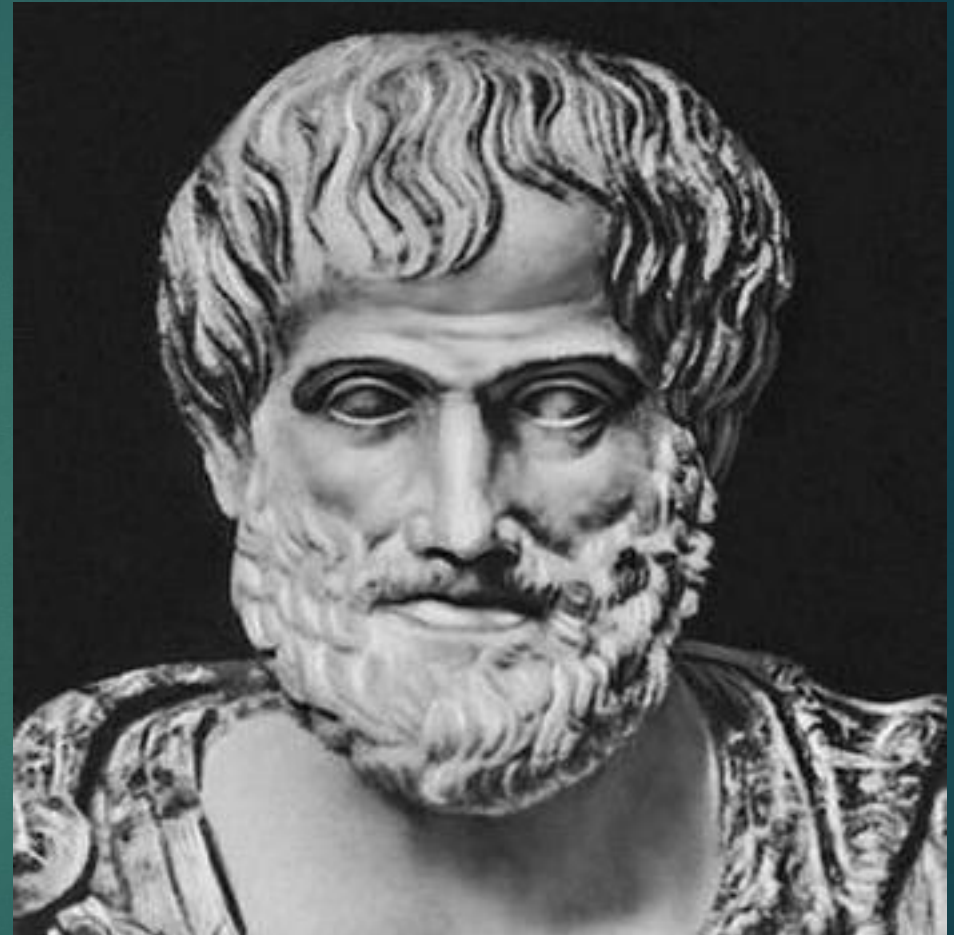
2015-2016г.

г.Новый Уренгой р.
Коротчаево

Предисловие:

Ничто так не истощает и
не разрушает человека,
как продолжительное
физическое бездействие

Аристотель



ЦЕЛЬ:

Выявить чем полезна или вредна лапша быстрого приготовления

ЗАДАЧИ:

1. Изучить методическую литературу по данной теме.
2. Узнать историю происхождения лапши.
3. Рассмотреть правила и рецепты приготовления лапши.
4. Описать правила употребления лапши.
5. Определить пользу и вред такой пищи.
6. Провести опыты на наличие крахмала, красителей, ароматизаторов, глутаната натрия и пальмового масла в пище быстрого приготовления.
7. Выявить какие могут быть осложнения в здоровье человека.

АКТУАЛЬНОСТЬ.

Сейчас в наше время фаст фуд едят большое количество людей в том числе студенты и ученики, даже не подозревая на что они идут. Ведь такая пища и вправду наносит большой удар по нашему организму. И нам бы хотелось изучить состав такой пищи, и насколько она полезна или вредна. Большинство людей тратят большие деньги на лечение и восстановление после отравлений или расстройств пищеварительного тракта. Может быть мы избавим хотя бы несколько таких людей от серьёзных последствий при помощи нашей актуальной темы.

Что такое лапша быстрого приготовления? Что это такое?

Что мы знаем о лапше быстрого приготовления? С самого детства она нам известна под названием «Доширак»- вкусная лапша за 5 минут или же вещество, от которого приходишь в страх из-за сочетания «рак». Но на самом деле догадаются о правильном определении единицы. (Рамен, рамэн), что с греческого означает лапша быстрого приготовления — специально обработанная (например, обжаренная в масле) сухая лапша, для приготовления которой достаточно добавить горячую воду и прилагающийся приправы. Продукт дешев и прост в приготовлении, что делает его одним из самых популярных блюд в мире.



Давнее прошлое

Считается, что первой лапшой быстрого приготовления была китайская лапша Е-фу, появившаяся в XVI веке в Китае. Бытует мнение, что повар магистрата города Янчжоу использовал сильно обжаренную лапшу, которую можно было подавать гостям, просто разогревая с различными бульонами[источник не указан 476 дней].

Отцом современной лапши быстрого приготовления считается японец тайваньского происхождения Момофуку Андо, основавший компанию Nissin Food Products Co., Ltd и организовавший первое в мире производство лапши Chikin Ramen (со вкусом курицы) в 1958 году. 25 августа 1958 года новый продукт появился на продуктовом рынке Японии[1].

Другой важной вехой в этой области считается представленная в 1971 году компанией Nissin лапша быстрого приготовления в чашке из пенопласта «Cup Noodle». Её можно приготовить без использования посуды прямо в этой чашке. Впоследствии в чашку стали добавлять сушёные овощи, что делает блюдо супом.





Приготовление теста из муки яиц и воды



Приготовление теста и испортившихся подуктов



Упаковка и хранение в складах

Правильное изготовление продукта

Сушка или обжарка

Хранение

Неправильное изготовление продукта

Химическая сушка



Проверка в лаборатории

Приготовление приправ или соусов из растительности и натурального мяса



Упаковка

Приготовление приправ на основе ароматизаторов, красителей, глутаната натрия и т.п.





Все мы знаем, что лапшу быстрого приготовления надо есть заваренным, но бывают гурманы, которым по вкусу сухой брикет Доширака нежели наоборот. И не будет сильных противопоказаний при редком употреблении лапши, как в сухом, так и в заваренном состоянии, но мы заранее **ПРЕДУПРЕЖДАЕМ-БУДЕТ СЕРЬЕЗНЫЕ ОТКЛОНЕНИЯ В ОБЛАСТИ ЖЕЛУДКА, ПЕЧЕНИ И КИШЕЧНИКА.**

Польза и вред!



Экспериментальная работа.

Проводив опыты, мы обнаружили, что все выбранные нами виды лапши имели крахмал. Это означает то, что все лапша готовится на натуральной основе, а это значит, что она не имеет ГМО.



Проверка на наличие крахмала



Доширак	Роллтон	Big Bon	Биг ланч	Экспресс
есть	есть	есть	есть	есть
				Наличие крахмала

Наличие красителей и пищевых

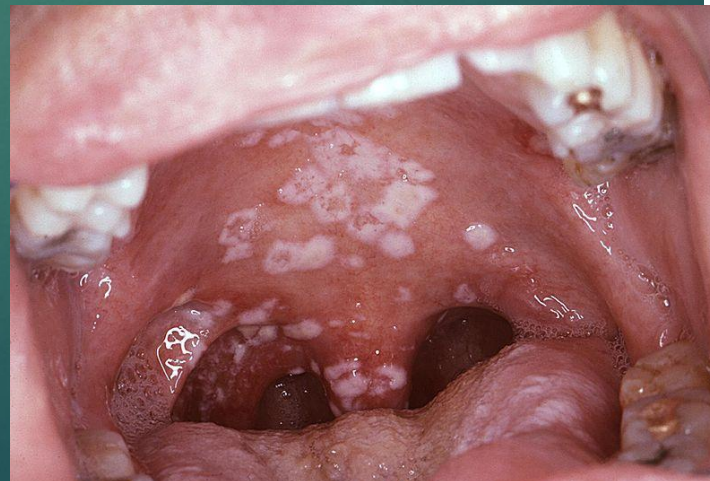
добавок

Изначально нам известно то, что в приправы для лапши добавляют пальмовое масло и глутанат натрия. Но какие еще вещества добавляют в пакеты? Мы нашли такие вещества как мальтодекстрин, карбонат кальция, карбонат калия, гуаровая камедь, полифосфаты, эмульгатор К-300А, премикс, ароматизатор «курица, говядина, грибы», бета-каротин и др. Только из названия можно предугадать, что может быть с нашим организмом после употребления всех этих веществ... Самое основное действие веществ при большом употреблении- привыкание, появление язв в желудке и кишечнике, отказ почек и т.п.



Осложнения

Все мы понимаем, что после употребления этой гадости у нас будут серьезные осложнения. Первые из них будут: Постепенное появление изжоги, обжигание ротовой, желудочной, кишечной полости, жидкий стул, спазм в кишечнике и т. п.



Подводя итоги, мы поняли, что сама лапша быстрого приготовления – производства России, неопасна для жизни, а осложнения в здоровье человека наносят: приправы, красители и ароматизаторы. Вредными оказались продукты быстрого приготовления и вкусовые добавки производителей: Китая и Кореи. Все эксперименты проводились в домашних условиях и школьном кабинете биологии.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Литература

https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D0%BF%D1%88%D0%B0_%D0%B1%D1%8B%D1%81%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%B3%D0%BE_%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F

<http://www.fresher.ru/2010/06/29/kak-delayut-lapshu-bystrogo-prigotovleniya/>

<http://vredno.org/doshirak-vreden-ili-net/>

<https://otvet.mail.ru/question/73657184>

<http://vredna.ru/vreden-li-doshirak>

http://www.epochtimes.ru/eet-content/uploads/06/differents2011/167_08_06_2011_arist.jpg



Спасибо за внимание!!!