

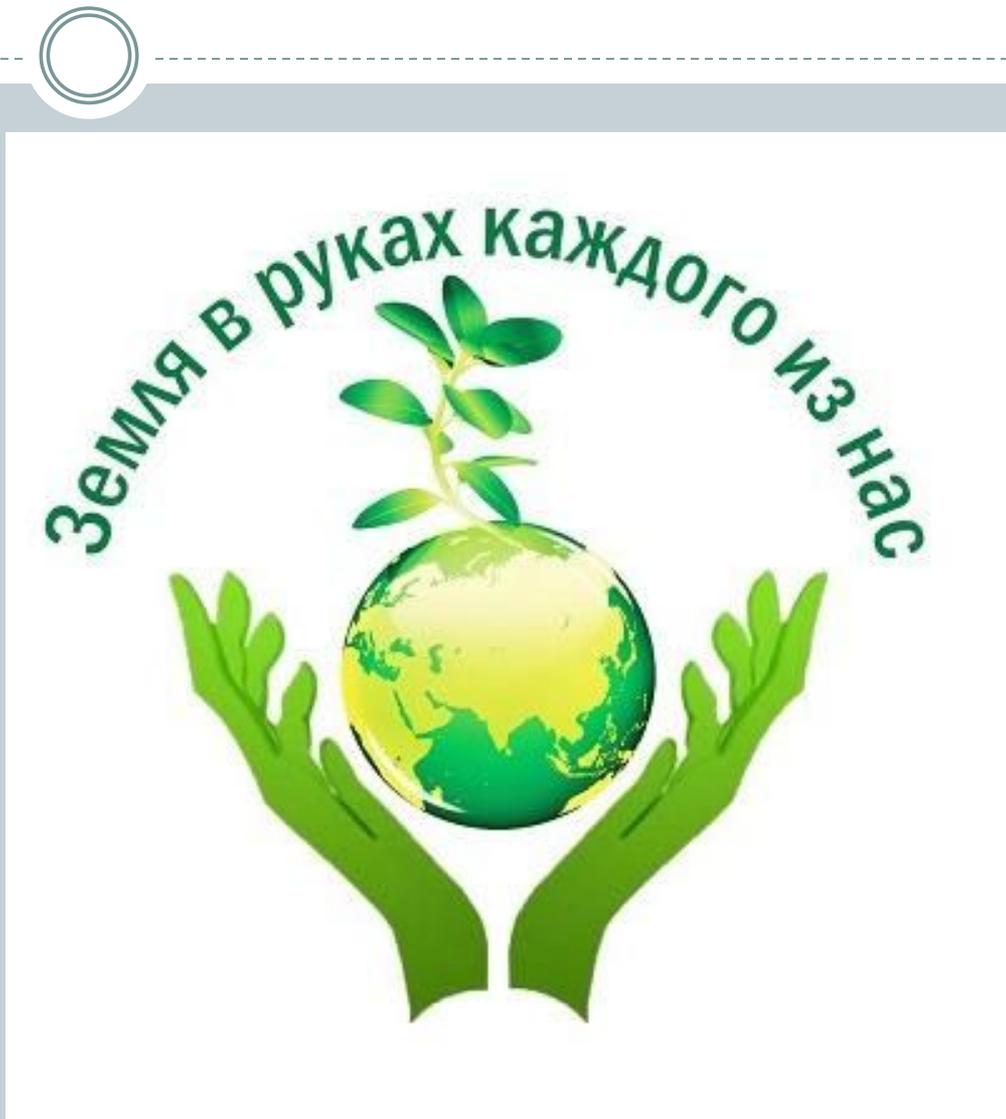


Краевой Конкурс
исследовательских работ

«ГОВОРЯЩАЯ ЭТИКЕТКА» -2019



Повышение экологической культуры подрастающего поколения – вот цель данного Конкурса, она прослеживается через формирование их экологической грамотности в вопросах безопасности при выборе в магазинах продуктов питания и товаров для дома и быта.





Конкурсанты выбирали одну из следующих номинаций:

«Конфета» - Этикетка (состав) конфет.

«Торт» - Этикетка (состав) тортов.

«Напиток» - Этикетка (состав) прохладительного напитка (газ. воды, сока).

На первое место вышла номинация «Конфета».

Обобщение предложений участников Конкурса



Номинация «КОНФЕТА»:

- **Конфета «Чупа-чупс mini»**

Данные конфеты являются мини версией обычного Чупа-чупса. В этом есть плюс, так как можно разделить лакомство на несколько раз, да и для организма меньше вреда. А вот состав более или менее порадовал. Но злоупотреблять данной сладостью все же не советую, ведь патока не слишком полезна для эмали зубов. Но изредка вполне можно побаловать себя и детей мини версией Чупа-чупс.

- **Жевательная конфета «МАМБА» со вкусом клубники**

Конфеты Мамба мне очень нравились. Они такие сладкие и вкусные, особенно клубничные и со вкусом колы. Я часто просил маму купить их. Но сейчас я узнал, что в их составе больше вредного, чем полезного. Если много есть таких конфет, то может появиться аллергия, кариес, и можно испортить зубы, набрать лишний вес. Папа говорит, что сладкое полезно для мозга. Я с ним согласен и хочу посоветовать всем детям и взрослым есть поменьше таких конфет, а побольше фруктов и овощей.

- **Шоколад молочный «Аленка» с разноцветным драже**

После того, как разобрал состав шоколадки, задумался, какой страшный и странный коктейль замешал производитель? Сразу возник вопрос: «Если бы мои друзья знали, из чего состоят продукты, стали бы они покупать и кушать этот продукт?» В будущем, я точно воздержусь от покупки данного продукта. Вообще, каждый должен сам сделать выбор: жить, чтобы есть или есть, чтобы жить.

Обобщение предложений участников Конкурса



Номинация «КОНФЕТА»:

- **Набор шоколадных конфет «Ассорти» «Нежный крем»**

Мы впервые вчитались в состав конфет, считая их до этого обычным лакомством, которые мы едим почти каждый день, а оказалось, что шоколадные конфеты только в небольших количествах полезны человеку. Сахар заставляет работать наш мозг и придаёт энергию. Однако он может вызвать тяжёлые заболевания. Соевое масло может быть генномодифицированным и вызвать непредсказуемые последствия. Кроме того, конфеты содержат другие компоненты вредные для здоровья (в том числе запрещённые в США и Германии) и вызывающие аллергию. Практически такой же состав во всех шоколадных конфетах, рассмотренных нами в магазинах. Конечно, в магазинах существуют сладости с менее вредными компонентами, в составе которых первые позиции занимают яблочное пюре, пектин и патока. Это зефир, пастила, мармелад.

- **ШОКО FRUKO КУРАГА конфеты из натуральных фруктов**

Работа для меня оказалась очень нужной и полезной. Раньше я заходил в магазин и у меня глаза разбегались от ассортимента конфет. При покупке меня привлекали яркие фантики, необычные названия, при этом я мало задумывался над составом сладости. Да еще он так мелко напечатан. Я знал, что в состав конфет входят вредные добавки, но не предполагал их наличия в таком большом количестве. Так, при совершенно безобидном названии конфет, которые я выбрал для исследования, оказалось много вредных добавок – эмульгаторы, заменители. Теперь я буду более тщательно подходить к выбору вкусняшек. Книга «Зеленый дом. Энциклопедия разумного покупателя» отныне будет моей настольной книгой. Ведь в ней очень много ценных советов по выбору не только сладостей, но и молочных изделий, прохладительных напитков, ряда непродовольственных товаров. Спасибо большое моей маме за помощь. Спасибо организаторам конкурса за возможность поучаствовать в нем, за причастность к вопросам экологической грамотности.

Обобщение предложений участников Конкурса



Номинация «ТОРТ»

- Торт песочный "СКАЗКА ВОСТОКА»

Для изучения ингредиентов я взяла торт "Сказка Востока", торговой марки "Русская нива". Взявшись за эту работу мне было интересно изучить состав современных тортов и выявить влияние на организм человека сырья используемого при приготовлении кондитерских изделий.

Исследовав ингредиенты данного продукта я выявила, что в нем содержатся полезные компоненты, такие как: каротины, альфа-токоферол, какао, молоко, сливки, орехи (арахис), мед. Однако, в связи с тем, что при производстве торта были использованы такие ингредиенты, как эмульгаторы, красители, антиокислители, ароматизаторы, загустители, консерванты, E422, оказывающие негативное влияние на организм человека, а также в некоторых случаях приводящих к летальному исходу, весь положительный эффект от полезных компонентов пропал.

На этом основании можно сделать вывод, что употреблять такой продукт в пищу крайне опасно. Теперь, я всегда буду смотреть на состав любой магазинной продукции. Буду выбирать только то, что произведено из натурального сырья и без добавления вредных для организмов компонентов. А лучше всего готовить в домашних условиях из натуральных продуктов.

Обобщение предложений участников Конкурса



Номинация «ТОРТ»

- **«Творожный брауни»**

Как говорится: «Невкусных тортов не бывает». А вот бесполезный и даже вредный торт я нашел. Торт «Творожный брауни» фирмы «Сдобная особа» содержит аж 22 группы ингредиентов, а это, в общей сложности, - 77 различных веществ в составе! Не многовато ли для тортика?! По данным моего исследования, каждая добавка по отдельности не так уж и вредна при малом употреблении, но в совокупности всё вместе – «ядерная смесь», ведь различные пищевые добавки, эмульгаторы, консерванты, ароматизаторы содержатся в большом изобилии и разнообразии. Такой «богатый» состав направлен на снижение себестоимости продукта и увеличение сроков его хранения. Я заинтересовался и нашел торты с небольшим сроком хранения, коротким составом и при этом не менее вкусные. Ну а лучшая замена магазинным тортам – мамина выпечка!

Обобщение предложений участников Конкурса



Номинация «НАПИТОК»:

- Какао NESQUIK

В процессе работы выяснили, что напиток не настолько вреден, как мы считали. И даже несет в себе некоторую пользу организму. При этом очень важно соблюдать меру в его употреблении. Хотя возникли и некоторые вопросы, например, действительно, ли сохраняются указанные витамины после приготовления напитка или разрушаются при взаимодействии с горячей водой. И все же предпочтение будем отдавать обычному какао-порошку, которое необходимо варить. Так как оно требует именно варки, можно сделать вывод, что сахара и сахарозаменителей (мальтодекстрин) в нем не будет. Так же как и ароматизаторов. А это уже большой плюс к пользе!

Обобщение предложений участников Конкурса



Номинация «НАПИТОК»:

- Безалкогольный напиток «Лимонад»

Совместно с моим руководителем сделали свой лимонад, в который вошли только три ингредиента: сахар, лимон и вода простая и минеральная. Вкус получился особенный, насыщенный, я бы сказал лимонный, сказать честно с минеральной водой лимонад мне понравился больше, видимо потому что минеральная вода газированная, в следующий раз мы решили сделать морковный лимонад, очень интересно, что у нас из этого получится.

Всем советую покупать лимонад местного производства, он вкусный, свежий, имеет меньше химии в своем составе, тем самым является экологически безопасным продуктом!

Выполнив данную исследовательскую работу, изучив химический состав газированных напитков и их влияние на организм человека, мы решили приготовить домашний лимонад и сравнить вкусовые качества с магазинным образцом. В результате нашего эксперимента можно сделать следующие выводы:

- сладкие газированные напитки приносят больше вреда, чем пользы;
- они ведут к формированию заболеваний желудочно-кишечного тракта, почек, вызывают аллергию;
- увеличивают вероятность ожирения и сахарного диабета;
- приводят к зависимости, а при длительном употреблении могут вызывать развитие онкологических заболеваний.

Все химические добавки, внесенные в напиток для улучшения вкуса, запаха, цвета, а также консерванты, внесенные для увеличения срока годности продуктов, потенциально очень сильно влияют на здоровье человека.

В свою очередь домашний лимонад – натуральный, экологически безопасный продукт, не вызывающий отрывку, а что самое главное выигрывает по вкусовым качествам!!!