Удивительные чудеса сахара.

Выполнила: ученица 10 класса «Х»
МАОУ «Ангарского лицея№2 им.М.К.Янгеля»
Рябова Анастасия

История происхождения сахара

Знакомство человека с сахаром началось еще с древних времен. Китайцы получали сахар из сорго, в Египте из бобов, в других странах из пальмового сока, кленового, березового и даже из корней пастернака и петрушки.

В Индии нашли способ получения тростникового сахара, который используют и по сей день.

На Руси сахар появился 150 лет тому назад и был доступен только богатым слоям населения, так как стоил очень дорого и продавался за доллары в аптеках.

Сахар делали из тростника, тростник рубили в щепки и, выжимая их, получали сладкий сок. Затем все это пропускали через серию испарителей. Коричневые сахарные крупицы приготавливали из сока сахарного тростника. А потом ее нагревают, вода испаряется, а остаются лишь кристаллы сахара. Этот сахар отбеливают и получается настоящий сахар, который мы видим у себя на столе.

Когда-то давно, воинов Александра Македонского, ступивших на индийскую землю, привлек неведомый ранее сладкий продукт, называвшийся на санскрите «саркара», чем и был тростниковый сахар. Именно благодаря походам Македонского и стал известен этот продукт всему миру.

Виды сахара

«Леденцовый»

Сахарный песок

Рафинад

Видов сахара много, но полезными считаются неочищенный сахар и натуральный сахар.

Физические свойства сахара

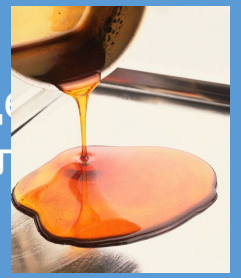
Сахар - обычное вещество в нашем быту, но свойствами обладает поразительными. Какие из них главные? На этот вопрос нет однозначного ответа по сей день.

Сахар может растворяться.

Сахар може кристаллизо

Сахар способен притягивать и удерживать вл (гигроскопичн

Сахар под возд температуры пл



Необычные свойства сахара

Сахар может сохранить свежесть цветов.

После принятия острой пищи, можно положить ложку сахара на язык и ощущение остроты пройдет

Сахар можно использовать в качестве пятновыводителя.

Сахар помогает унять ощущение не только после острой пищи, но и при ожоге горячим напитком. Просто положите ложку с сахаром на язык, боль уйдет моментально.

Сахар впитывает из раны гнойную жидкость.

Машинную смазку с рук можно смыть смесью сахара и любого масла

Применение сахара

Сахар — важный ингредиент различных блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Его добавляют в чай, кофе, какао; он главный компонент конфет, глазурей, кремов и мороженого.

Сахар используют при консервировании мяса, выделке кож и в табачной промышленности. Он служит консервантом в вареньях, желе и других продуктах из плодов

Важен сахар и для химической промышленности. Из него получают тысячи производных, используемых в самых разных областях, включая производство пластмасс, фармацевтических препаратов, шипучих напитков и замороженных пищевых продуктов.

Полезные и вредные свойства сахара

Полезные свойства сахара

- Сахар делает нас счастливыми. Во время приступов горя мы съедаем что-нибудь сладенькое, после чего наша поджелудочная железа вырабатывает инсулин, который в свою очередь приводит к выделению серотонина - гормона счастья.
- Сахар дает нам энергию. При поступлении в организм сахар преобразуется в глюкозу, снабжающую нас энергией;
- Без сахара обойтись невозможно, т.к. сахар стимулирует кровообращение в мозге;
- Сахар не только лакомство, но и очень полезный продукт;
- Употреблять сахар следует только в разумных количествах. Дневная норма потребления сахара составляет не более 50 граммов (10-12 чайных ложек);
- Содержится во многих растениях: в продуктах питания: овощи, фрукты, молочные продукты и т.д., а также в сок.

Вредные свойства сахара

- Сахар вреден для зубов, поскольку бактерии, содержащиеся в полости рта человека, превращает его в кислоты, которые разрушают зубную эмаль и способствуют появлению кариеса.
- Излишнее употребление сахара способствует появлению жировых отложений. Поэтому, сахар в больших количествах вреден для фигуры и здоровья.
- Переизбыток сахарозы в пищевом рационе является веской причиной появления различных болезней.
- Доказана прямая связь возникновения аллергии детей и взрослых с избыточным потреблением сахара.
- Сахар вызывает нарушения работы иммунной системы