Мороженое. Полезно или нет?

Работа выполнена ученицей 3 «Б» класса
Слуквенко Анной
Руководитель: Трофимова Мария Николаевна

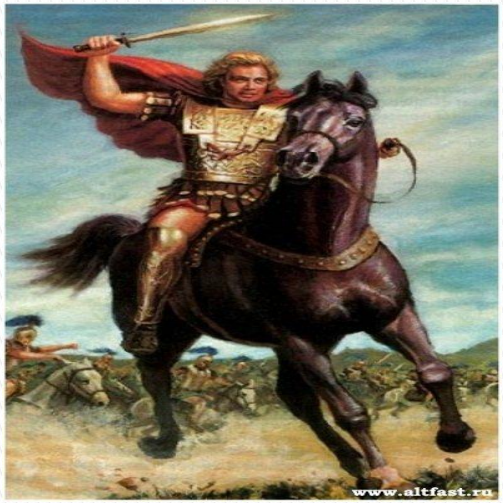
Цель работы: выяснить пользу и вред от мороженого.

- Задачи исследования:
- - раскрыть значение слова «мороженое»;
- - изучить историю мороженого;
- - узнать состав (раньше и сейчас);
- - добавки в мороженом;
- - мнения специалистов;
- - предприятия, выпускающие мороженое в Санкт-Петербурге.

Мороженое – это охлаждённый (замороженный) десерт, изготавливающийся из молочных продуктов с добавлением наполнителей, ароматизаторов и сахара. Существует много видов и сортов мороженого.

История мороженого.

Первое письменное упоминание – в китайском сборнике песен более 3000 лет до н.э.



В 4 веке до н.э. Александр Македонский совершил поход в Азию, где попробовал фруктовые соки со льдом и снегом

В эпоху средневековья почти все секреты мороженого были утеряны. Только в 13 веке, благодаря Марко Поло, который достиг Китая, западноевропейцы вновь обрели рецепты.

История мороженого.

Десерт полюбился итальянцами и они не спешили делиться рецептами. Кондитеры давали клятву молчания, нарушение которой каралось смертью.

Этот продукт очень медленно распространялся в Европе. Во Франции рецепты появились только в 16 веке.

С давних времён мороженое известно в России. Крестьяне смешивали творог, сметану, изюм и сахар и выставляли смесь на крыльцо, чтобы замёрзла. Знать ела более сложное мороженое. Русские кулинары совершенствовали оборудование и создавали новые рецепты.

Состав мороженого.

- Древний Китай: смесь измельчённых фруктов, снега и льда.
- Древние греки: замороженная вода, ягоды, вино, мёд и молоко.
- Древняя Русь: мелко наструганное замороженное молоко
- В Японии до сих пор добавляют рыбу и морепродукты.

Состав мороженного.

- Настоящее мороженное появилось во Франции в середине 19 века в городе Блобьер-Ле-Бем (отсюда и название – пломбир).
- Основу мороженного составляет молоко (сливки), содержащее полный набор витаминов и минеральных веществ, необходимых человеку.

Состав мороженого.

- Витамин А
- Витамин В
- Витамин D
- Витамин Е
- А также кальций, железо, магний и фосфор.

- зрение.
- улучшает сон, кожу и волосы.
- помогает организму усваивать кальций.
- Защищает от морщин, сердечно-сосудистых заболеваний

Поэтому в состав мороженого должно входить именно коровье молоко, а не соевое. Соевое мороженое – белое, а молочное – с лёгкой желтизной.

В хорошем мороженом должно быть сливочное масло и никаких растительных жиров.

Состав мороженого.

- Дополняют основной состав красители, ароматизаторы, стабилизаторы. Состав современного мороженого не всегда содержит полезные вещества.

Мифы о мороженом.

- 1. «От мороженого толстеют».
- 2. «Мороженое должно быть из сливок, а не из молока».
- 3. «Мороженым можно закаливать горло».

- 1. От натурального мороженого невозможно поправиться, только если есть его тоннами.
- 2. Мороженое может быть как сливочное, так и молочное, главное, чтобы оно было сделано правильно.
- 3. Неправда, причём опасная.

Мифы о мороженом.

- 4. «Диабетикам мороженое запрещено».
- 5. «Мороженое должно быть сладким».
- 6. «Мороженое нельзя давать детям до 3-х лет».
- 7. «Мороженое может вызвать кариес»

- 4. Сейчас производят диетическое мороженое, но его достаточно трудно встретить.
- 5. Неправда. Давно уже существует мороженое со вкусом чеснока, мяса.
- 6. Можно, только осторожно.
- 7. Нет, так как оно почти сразу глотается, гораздо опаснее конфеты.

Предприятия в Санкт-Петербурге, выпускающие мороженое

Фабрика мороженого «Престиж». Производит мороженое премиум класса. Авторские рецепты и использование натуральных ингредиентов гарантирует превосходный вкус и качество.

ОАО «Петрохолод». Один из крупнейших производителей в России. Здесь продолжают строго соблюдать рецепты, разработанные много лет назад и сохраняют марку «петербургского качества». Лауреат всероссийской программы «Сто лучших товаров России».

ХЛАДОКОМБИНАТ №1
производство мороженого
с 1935 года

«Хладокомбинат №1». Одно из крупнейших предприятий в СП-б, является производителем мороженого с 1935 года. Мороженое «Хладокомбината №1» - символ города на Неве, гордость и визитная карточка Санкт-Петербурга.

Вывод:
Мороженое полезно, если в его составе используются натуральные компоненты, если мороженое сделано по ГОСТ. Но всё хорошо в меру.

Спасибо за внимание!