

ЧТО МЫ ЕДИМ ?

A vibrant and detailed photograph of a wide variety of food items. In the foreground, there are several loaves of bread, including a large braided one and some bagels. Next to them are fresh fruits like grapes, pears, and apples. A variety of vegetables such as tomatoes, bell peppers, and carrots are scattered throughout. In the center, there's a whole fish on a wooden board, a block of cheese, and a bowl of green peas. To the right, there's a bowl of rice and some corn. The background shows more bread, a whole chicken, and various other produce. The overall scene is a rich display of different food groups.

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.



=





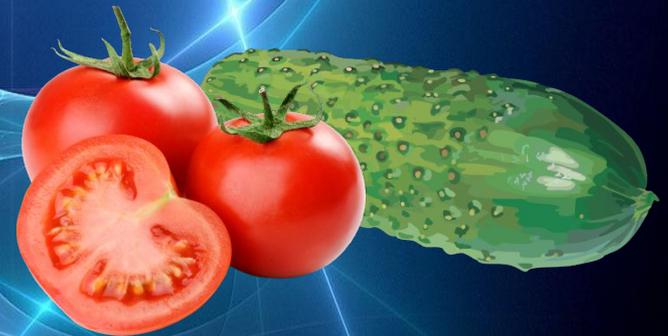
**Мы едим овощи и
фрукты**

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.

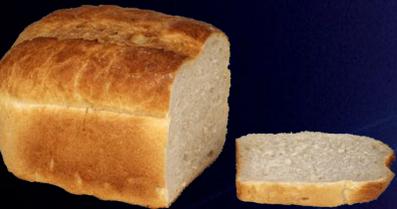
**Мы едим
хлебобулочные
изделия**

«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.





Не все потеряно

!!!

БИО
Продукты

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, including bananas, tomatoes, grapes, apples, oranges, and carrots, arranged in a dense, colorful display. The text "Спасибо за внимание!" is overlaid in the center in a bold, white font.

**Спасибо за
внимание!**