

Жевательная резинка: жевать или не жевать

*«Осознанный выбор выше
сиюминутного удовольствия»
(Сенека)*

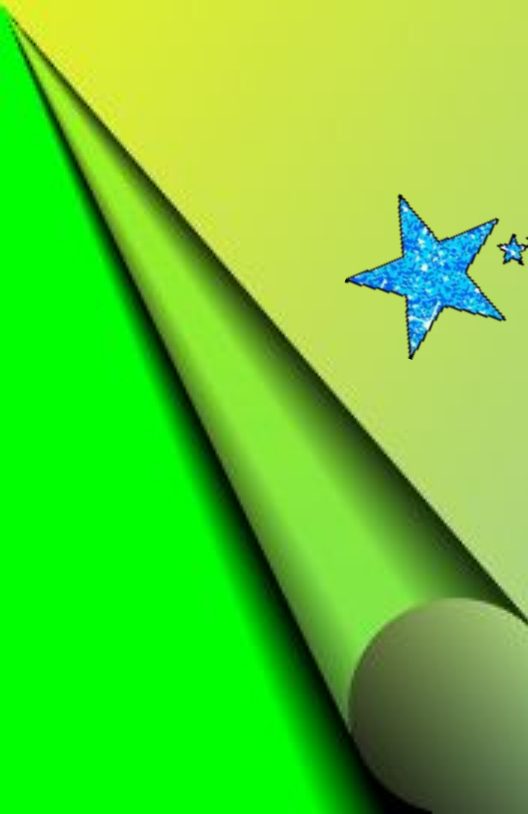


г. Туринск
2010

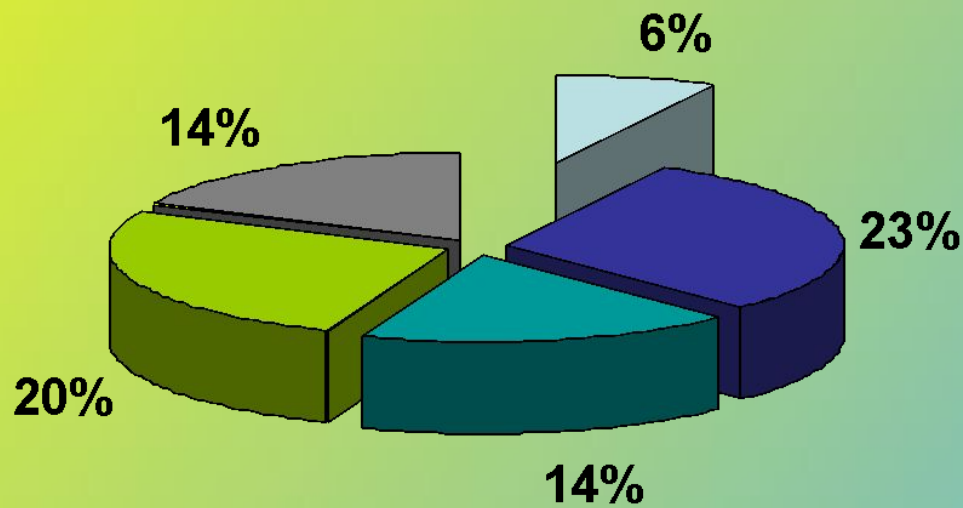
Автор: Фельгер Мария
ученица 8 класса

29 декабря 2009 года

140 лет жевательной резинке

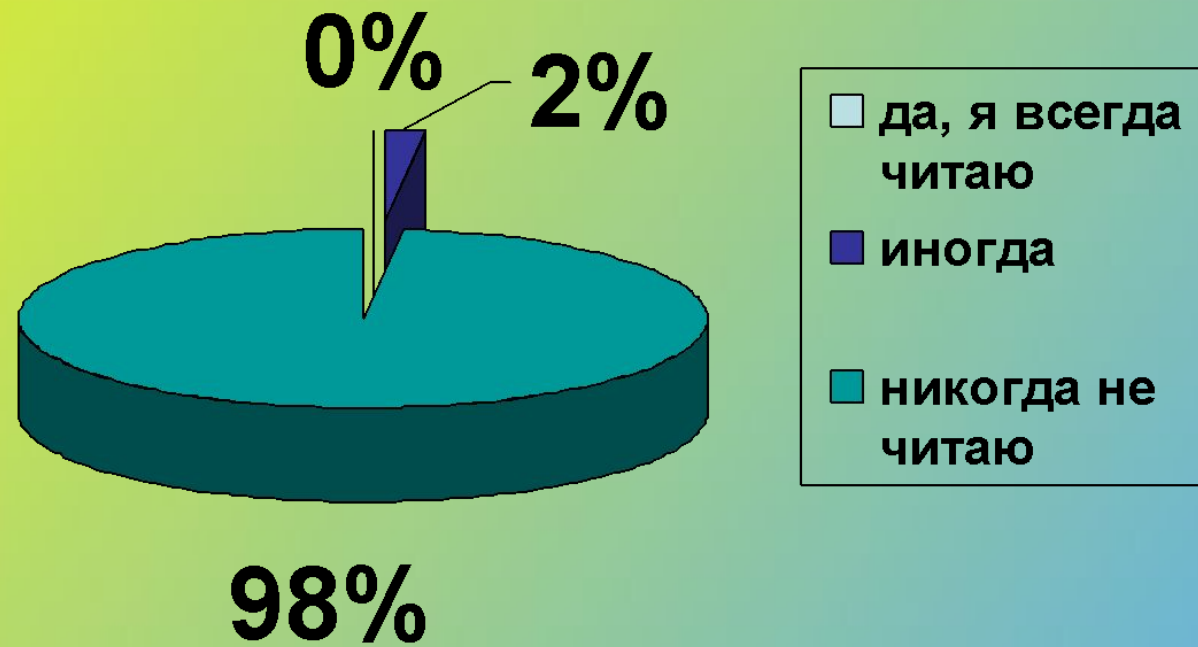


Как часто вы употребляете жвачку?



- вообще не жую
- редко
- очень редко
- каждый день
- очень часто

Интересуют ли вас надписи на обертке,
где указан состав жвачки?

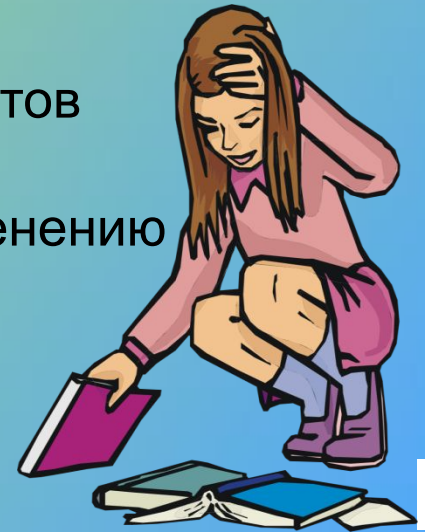


Цель моей работы:


провести исследование жевательной резинки и определить, какое влияние оказывает употребление жвачки на организм человека.

Задачи:

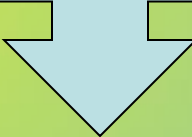
- *изучить литературу по данной теме;
- *выявить самые популярные жвачки среди наших учащихся;
- *собрать информацию о составе жевательных резинок, которые наиболее популярны у учащихся нашей школы;
- *провести экспериментальные исследования состава разных видов жвачек и их способности регулировать кислотно-щелочной баланс во рту;
- *выявить направления воздействия на организм человека химических компонентов жевательных резинок;
- *разработать рекомендации по применению жевательных резинок




Эволюция жевательной резинки



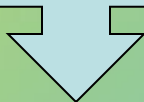
Самая старая жвачка в мире — окаменевший кусок березового дегтя со следами зубов, обнаруженный в Финляндии в августе 2007 года. Возраст находки — около 5000 лет. Содержит фенол, дававший антисептический эффект



Более чем **1000 лет назад** в Центральной Америке, индейцы Майя жевали чикл, который является соком дерева Саподилла



Куски еловой смолы продавались в восточных Соединенных штатах с начала **1800-х годов**



Первым примером промышленного производства некоего подобия современной жевательной резинки считается небольшое дело Джона Б. Кертиса из штата Мэн по производству сосновой резинки, организованное в **1848 году**



В 50 – х годах 19 века получил распространение подслащенный

ВОСК

Развитие сахарных заменителей в **1950-** привело к появлению жевательных резинок без сахара

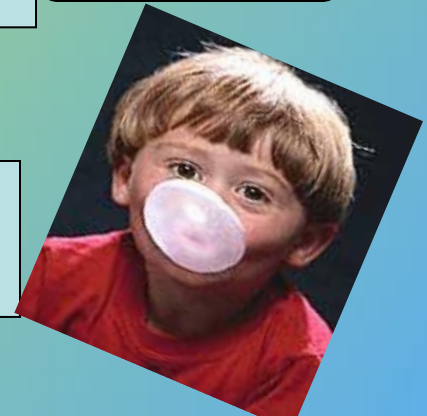
Датой изобретения современной жевательной резинки считается **28 декабря 1869 года**, когда Уильям Финли Сэмпл из штата Огайо США получил патент на жевательную резинку.

В **1928 году** Уолтер Димер из компании Флира создал удачный состав для надувной жвачки – бабл-гама

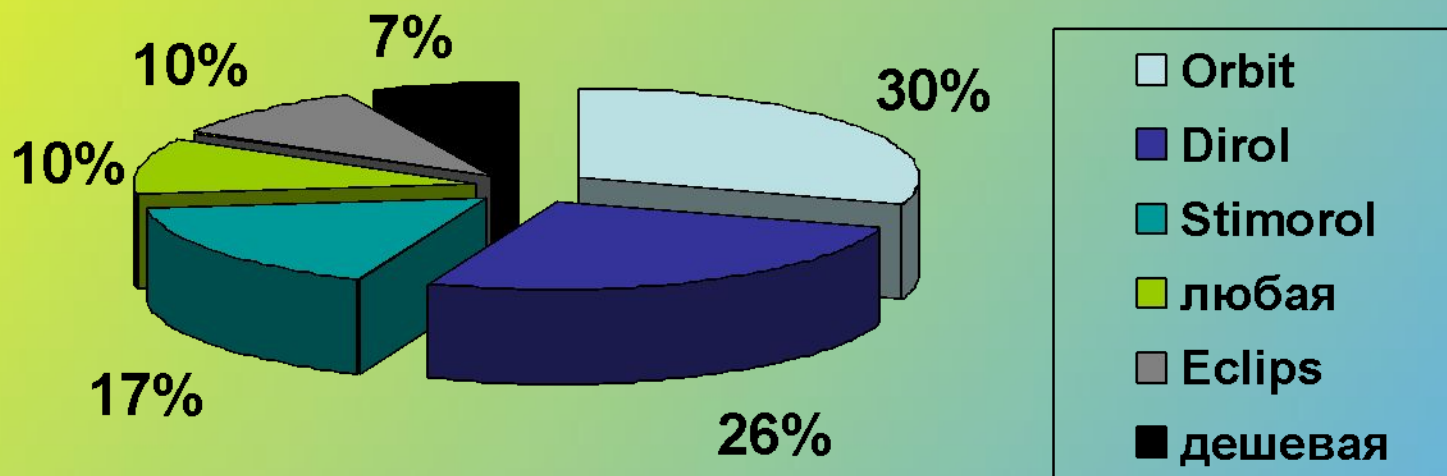
Во второй половине 20 века появилась жевательная резинка, способная отбеливать зубы, глазированная жевательная резинка. Aspergum — жвачка с аспирином. Существуют также диетические, антитабачные, витаминные, антацидные жвачки. В 2000 году компания Wrigley запатентовала жвачку с силденил цитратом — иначе говоря, с виагрой.



Стоматолог
У.Ф.Сэмпл



Какую жвачку вы предпочитаете?





Состав жевательных резинок



| «Затерянный мир» | «Ужасики» | «Orbit» | «Stimorol» | «Dirol» |
|---|--|---|------------|---------|
| <ul style="list-style-type: none"> *Ароматизатор (мята) *Красители: E102, E133 *Влагоудерж.агент (стабилизатор) глицерин E422 *Кислота E330 *Сахарная пудра *Жевательная основа | <ul style="list-style-type: none"> *Патока *Регулятор кислотности E330 *Жевательная основа *Влагоудерж.агент (стабилизатор) глицерин E422 *Натуральный ароматизатор | <ul style="list-style-type: none"> *Резиновая основа *Сахарозаменители: сорбит E420, мальтит E965, изомальт, E953 ксилит.E967 *Подсластители: аспартам E951, ацесульфам-К E950 *Ароматизатор *Загуститель E414 *Влагоудерживающий агент (стабилизатор) E422 *Краситель E171 *Эмульгаторы E322, E472 *Глазирователь E903 *Антиоксидант E320 *Кислота E330 *Фенилаланин | | |
| | | усилитель вкуса E627,631 | | |

Так что же мы едим?

Количество «химии» в жвачке.

| Подушечка | Первоначальная масса | Масса после 10 мин. жевания | Масса веществ, попавших в организм |
|---------------------|----------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| 1 «Orbit» | 1.42г | 0.45г | 0.97г |
| 2 «Dirol» | 1.42г | 0.55г | 0.87г |
| 3 «Stimorol» | 1.2г | 0.47г | 0.73г |
| 4 «Ужастики» | 3.2г | 0.32г | 2.78г |





Буква «Е» - это Европа,
а цифровой код –
характеристика
пищевой добавки
к продукту

| Ингредиенты | Действие на организм |
|--|--|
| Резиновая основа | <p>Основа жевательной резинки не является питательным веществом. Она нерастворима. Её состав подобран таким образом, чтобы обеспечить постепенное выделение ароматизаторов и подсластителей в процессе жевания. Для разных видов жевательной резинки подбирают разный состав основы, так, чтобы продукт был мягким или более упругим, или чтобы из него можно было выдувать пузыри и т. д.</p> <p>В состав основы жевательной резинки могут входить следующие вещества:</p> <ul style="list-style-type: none">• Натуральные жевательные вещества растительного происхождения, добываемые из растений, произрастающих в тропических лесах Амазонки и Малайзии.• Синтетические жевательные вещества - полимеры и воски.• Смягчители - такие, как глицерин, гидрогенизованные растительные масла, терпеновые смолы и т. д. Они позволяют резинке долго сохранять эластичность. Вредная жевательная резинка более жесткая и быстро теряет вкус, начиная горчить, т.к. содержит бутадиен – стирольный каучук.• Текстурирующие агенты (придают резинке форму и жесткость) - карбонаты кальция и магния, тальк |
| Сахарозаменители маннит, E421 мальтит, E965 ксилит, E967 изомальт, E953 сорбит E420, | <p>Все эти вещества встречаются в природе. Их можно обнаружить, например, во многих фруктах, таких, как груши, яблоки, а также в ягодах (например, вишне или клубнике). Сахарозаменители обладают меньшей сладостью, чем сахар (от 0,9 до 0,4, если принять сладость сахарозы за 1)</p> <p>Известны не только сладостью, но еще и способностью оказывать слабительный эффект.</p> <p>Негативного влияния на организм человека не выявлено.</p> |



Подсластители:

Аспартам E951

Имеет относительно большое количество явных подтверждений опасности для здоровья и даже жизни.

Воздействие на организм:

- истощение запасов серотонина в коре головного мозга;
- развитие маниакальной депрессии, припадков паники, насилия (при чрезмерном употреблении).

Ацесульфам калия.Е-950

В 200 раз слаще сахарозы. Содержит метиловый эфир, который ухудшает работу сердечно-сосудистой системы, и аспарагиновую кислоту - она оказывает возбуждающее действие на нервную систему и может, со временем, вызвать привыкание. Продукты с этим подсластителем не рекомендуется употреблять детям, беременным и кормящим женщинам.

Красители

E171-титановые белила

Весьма сомнителен. В справочнике пищевых добавок Булдакова А. С. (С-Пб, 1996 г) указано, что его применение в пищевой промышленности РФ запрещено. Этот краситель вызывает заболевания печени и почек.

E102 тартразин
(«Затерянный мир»)

Нередко вызывают пищевую аллергию

Кислоты

Лимонная кислота
E330,
E296

Долгое и неконтролируемое употребление кислоты E330 может вызвать серьезные заболевания крови.

Влагоудерживающий агент (стабилизатор)
глицерин E422

При всасывании в кровь обладает токсическими свойствами, вызывая серьезные заболевания крови, такие, как гемолиз, гемоглобинурию, а также метгемоглобиновые инфаркты почек. Большие количества могут вызывать головные боли, жажду, тошноту, высокий уровень сахара в крови



| | |
|--|--|
| Эмульгаторы это лецитины и фосфатиды. E322, E472 | Побочные эффекты неизвестны. |
| Глазирователь E903 - это карнаубский воск | Негативной реакции на организм не выявлено. |
| Антиоксидант E321 бутилгидрокситолуол бутилгидроксианизол, E320 | Аллергикам и астматикам нельзя употреблять антиокислитель E-321. Приступ астмы могут спровоцировать эти добавки. E-320 к тому же задерживает воду в организме и повышает содержание холестерина. А это, в свою очередь, отрицательно сказывается на работе печени и сердечно-сосудистой системы. |
| Загуститель Гуммиарабик E414 смола некоторых видов акаций | Провоцирующий заболевания желудочно-кишечного тракта |
| Фенилаланин | Ряд ученых утверждает, что, попадая в организм человека, он может вызвать нарушение гормонального баланса, что особенно опасно для детей и беременных женщин. Последствия могут быть непредсказуемы - замедление роста, различные нарушения в деятельности нервной системы. Забавно, но в группу особого риска входят также голубоглазые блондины, так как в их организме содержится недостаточное количество ферментов, способных расщепить и преобразовать фенилаланин. Зато негры могут жевать резинку с данным подсластителем в неограниченном количестве. |
| Усилитель вкуса (в «Orbit») E627 гуанилат, 631 инолизат | Запрещены для детского питания |

Определение pH слюны

Функциональное состояние ротовой полости зависит от кислотно – щелочного баланса.

Он характеризуется специальным показателем свободных атомов водорода в растворе.

pH переводится с латинского «сила водорода».

В нейтральной среде pH =7, в кислой среде - меньше 7, а в щелочной – больше 7

| | pH сразу после еды | После употребления жвачки | | | |
|------------------|--------------------|---------------------------|----------------|----------------|----------------|
| | | pH через 5мин | pH через 10мин | pH через 20мин | pH через 30мин |
| «Dirol» | 8 | 8 | 8 | 8 | 7 |
| «Orbit» | 6 | 8 | 8 | 8 | 7 |
| «Stimorol» | 8 | 8 | 7 | 7 | 7 |
| «Ужастики» | 7 | 9 | 9 | 8 | 8 |
| «Затерянный мир» | 6 | 9 | 8 | 8 | 7 |



3 положительных момента в употреблении жвачки (мнение стоматолога)

1. В первые час-полтора после приема пищи жвачка способствует выработке желудочного сока, что помогает перевариванию пищи. А некоторые жвачки еще и восстанавливают кислотно – щелочной баланс.

2. Жвачка вычищает жевательную поверхность зубов. Но и только!

3. Если жевать ее с детства не переставая, то можно развить у себя

великолепную

американскую

квадратную

«морду» за

счет

*накачанных
жевательных мышц.*

Патологические изменения

1. Со стороны желудочно-кишечного тракта (*гастриты, язвы желудка*) – наиболее опасным является употребление жвачки на голодный желудок.

2. Со стороны слюнных желез – развивается *сухость слизистой оболочки*

3. *Аллергические реакции*, опухоли слюнных желез, дисфункция височно-челюстного сустава.

4. Надувные жвачки *нарушают прикус* у детей.

5. На прилепленной под школьную парту жвачку несколько дней живут *микробы* больного школьника, жевавшего ее.

6. Огромный процент *поддельной жвачки* на рынке.

7. Из-за нее ломаются зубы и *выпадают пломбы*.

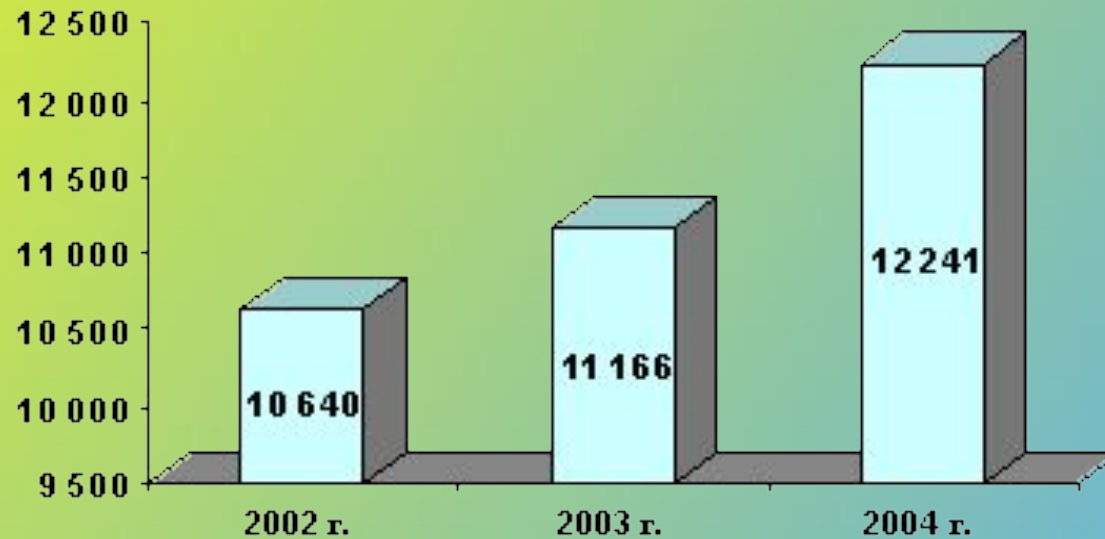
8. Вызывает привыкание

9. И самое главное, необходимо помнить: ни одна жевательная резинка (что бы там ни обещала реклама) *не заменяет обязательную двухразовую чистку зубов щеткой.*

10. Красители вызывают заболевания печени и почек.

11. Сахар способствует появлению кариеса.

Динамика производства
жевательной резинки в РФ
с 2002 г. по 2004 г (в тоннах)



А напоследок я скажу.....



Вашему вниманию предлагается
Смолка жевательная – продукт без добавок,
проверенный вековым опытом предков,
имевших крепкие, здоровые зубы.

Смола сибирской лиственницы - альтернатива жевательной резинке!

Противопоказания: не выявлены.

Знаете ли вы, что:

Жителей блокадного Ленинграда
(ныне Санкт-Петербург)
"спасла" от повального авитаминоза
именно лиственница: смолу жевали,
а из хвои делали экстракт,
прессовали "таблетки", заваривали "чай".



БЛАГОДАРИЮ ЗА ВНИМАНИЕ!

