

# ШОКОЛАДНЫ Е БАТОНЧИКИ: ЗА И ПРОТИВ...

Выполнили ученицы 9

«В» класса

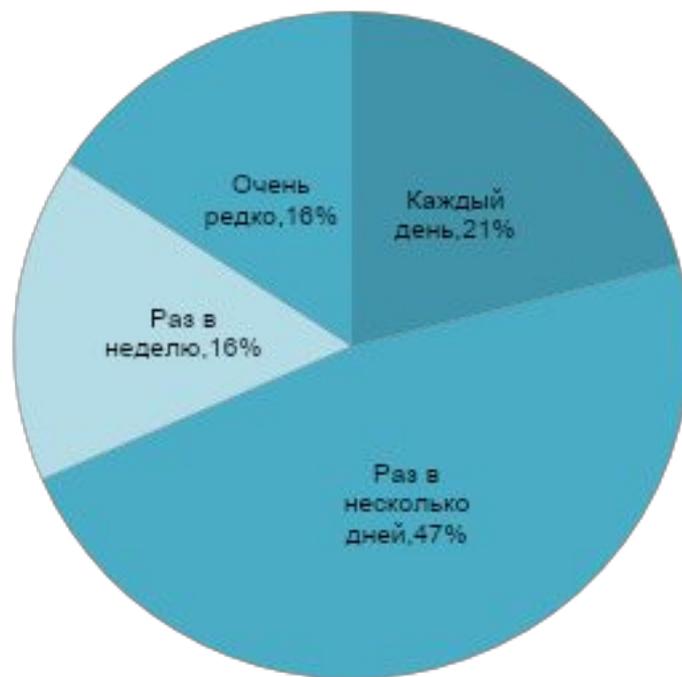
Небжидовская София,  
Токман Дарья.



Учитель: Ходаковский Артем Сергеевич

- ◎ **Объект нашего исследования:** Шоколадные батончики.
- ◎ **Цель нашей работы:** Выяснить какой из них наименее вредный.
- ◎ **Проблемный вопрос:** Насколько вредны шоколадные батончики, которые мы часто употребляем в пищу?
- ◎ **Актуальность:** В наше время не все подростки успевают поесть дома и в качестве перекуса употребляют шоколадные батончики.

# Мы провели опрос: «Как часто вы употребляете шоколадные батончики?»

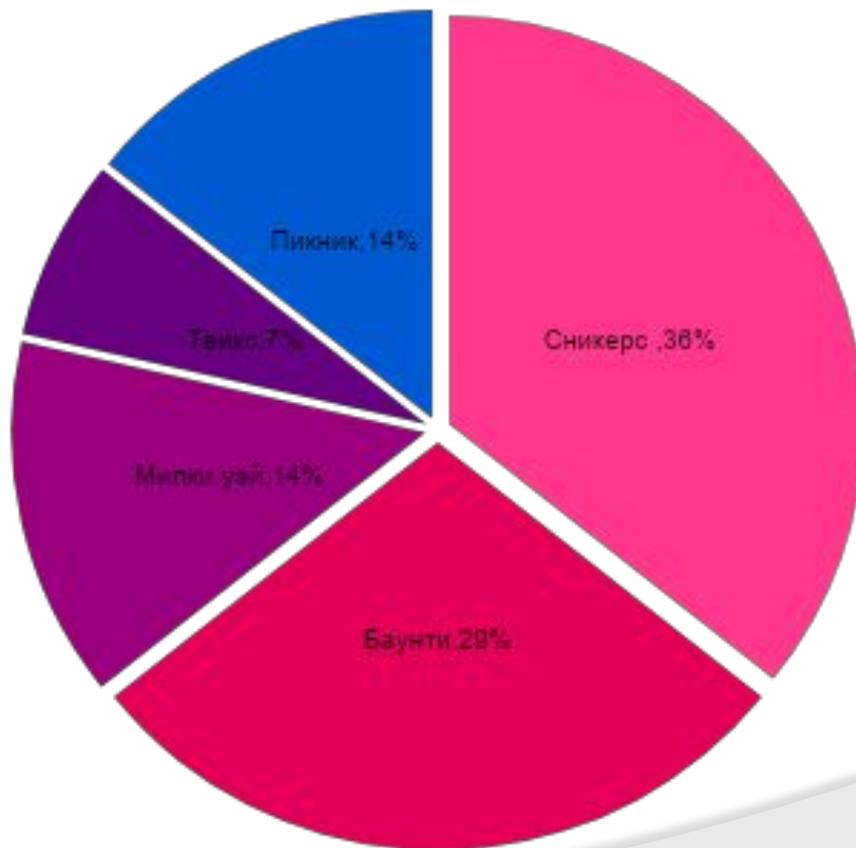


В качестве объектов  
исследования мы выбрали:



# Мы провели опрос среди учащихся 8 «В» класса:

Результат опроса:



# SNICKER S

Начинка: арахис, глюкозный сироп, сахар, **пальмовое масло**, обезжиренное сухое молоко, соль, сухой яичный белок, натуральный ароматизатор (ванилин);

Шоколад: сахар, какао масло, цельное сухое молоко, какао тёртое, лактоза, обезвоженный молочный жир, эмульгатор (соевый лецитин), ароматизатор (ванилин), молоко сухое обезжиренное.



495 Ккал;  
12,8 жиров

# Milky Way

- Начинка: сахар, глюкозный сироп(кукурузный,пшеничный), **масло растительное пальмовое** рафинированное дезодорированное , молоко сухое обезжиренное, ячменный солодовый экстракт, соль, сухой яичный белок, *идентичный натуральному* ароматизатор (ванилин);
- Шоколад: молочный шоколад(какао продукты (сухой остаток)- не менее 27%, сухой обезжиренный остаток какао-не менее 4,5%, сухие молочные продукты -не менее 20%, молочный жир- не менее 4%) сахар, какао-масло, цельное сухое молоко, какао тёртое, лактоза, эмульгатор (соевый лецитин), *идентичный натуральному* ароматизатор (ванилин), молоко сухое обезжиренное, может содержать незначительное количество арахиса.



450 Ккал;  
4,5 жиров

# Twix

## Х

- Шоколад: сахар, какао-масло, цельное сухое молоко, какао тёртое, лактоза, молочный жир, эмульгатор (соевый лецитин), ароматизатор (ванилин), обезжиренное сухое молоко;
- Карамель: глюкозный сироп, сахар, **пальмовое масло**, обезжиренное сухое молоко, соль, ванилин;
- Печенье: пшеничная мука, кондитерский жир, сахар, какао порошок, соль, разрыхлитель (бикарбонат натрия), ванилин.



496 Ккал

# Bount у

- ⦿ Начинка: сушёная мякоть кокоса, сахар, глюкозный сироп, эмульгатор (глицерин моностеарат), регулятор влажности (глицерин), соль, *идентичный натуральному ароматизатор (ванилин)*.
- ⦿ Шоколад: сахар, какао масло, цельное сухое молоко, какао тёртое, лактоза, молочный жир, эмульгатор (лецитин), *идентичный натуральному ароматизатор (ванилин)*, молоко сухое обезжиренное.



487 Ккал

# Picnic

- Шоколад молочный 38% (сахар, масло какао, какао тертое, сыворотка сухая молочная, молоко сухое цельное, молочный жир), сахар, масла растительные, грецкий орех обжаренный, воздушный рис, натуральный ароматизатор, содержит арахис, пшеницу, глютен.



495 Ккал

- В состав «SNICKERS», «Milky Way», «Twix» входит пальмовое масло. В сравнении с другими маслами пальмовое масло содержит очень много насыщенных жирных кислот (50%), которые имеют свойство откладываться в артериях и способствуют повышению холестерина. Пальмовое масло — самый дешевый товар на рынке растительных масел.
- Во всех шоколадных батончиках, за исключением «SNICKERS» и «Риспис», используются ароматизаторы идентичные натуральным. Так называемые идентичные натуральным ароматизаторы состоят из 10-15 ингредиентов, в то время как натуральные ароматизаторы - из 200-500 ингредиентов.

# ВЫВОДЫ:

- ◎ Наименее вредный шоколадный батончик это «Риспис».
- ◎ Самый востребованный среди опрошенных это шоколадный батончик «SNICKERS».
- ◎ В среднем подростки употребляют 3 шоколадных батончика в неделю.
- ◎ Самый вредный это Milky Way

**Благодарим за  
внимание!**