



Вред или польза?

Цель исследования

Мы решили выяснить, что такое чипсы, полезны ли они для детского организма.

С этой целью было проведено анкетирование наших одноклассников.

Вот что у нас получилось.

Результаты исследования

Были опрошены 22 учащихся 4-го класса

- Употребляете ли вы чипсы? (17 чел 77%)
- Как часто:
- Каждый день – 6 чел 27%
- Через день – 1 чел 4%
- 1 раз в неделю – 8 чел 37%
- 1 раз в месяц – 2 чел 9%

Знаете ли вы, из чего делают чипсы?

Да, из картофеля – 17 человек

что такое чипсы?



- Чипсы – очень популярное лакомство.
- Многие люди искренне верят, что чипсы делаются из картофеля. Просто его нарезают тонкими ломтиками и обжаривают специальным образом, вот и всё.

Из чего же делают чипсы?



- Вообще-то подавляющее большинство производителей используют муку – пшеничную или кукурузную, а также смесь крахмалов. Очень часто это бывает соевый крахмал, в основном из генетически модифицированной сои

Какая у чипсов польза?

- Единственное, что можно сказать в защиту продукта – чипсы необыкновенно вкусны. Покупая изредка пачку хрустящих и тающих во рту ломтиков, можно побаловать себя, в какой-то мере даже снять стресс и успокоиться.



Почему чипсы такие вкусные?



- Вкус таких чипсов далёк от картофельного – на помощь опять приходят приправы и вкусовые добавки, в основном – глутамат натрия. Об этой «чудесной» добавке написано много, и мы не будем здесь повторять информацию, которую найти несложно. Напомним только, что глутамат натрия может превратить самую невкусную еду в такую, которую захочется есть снова и снова, не думая при этом о её действительной ценности. А производителям чипсов прежде всего нужно привлечь потребителя...

ВОЗДУШНЫЕ ЧИПСЫ



- Есть ещё один вид чипсов – воздушные, и их можно поставить на последнее место по содержанию токсичных веществ. Жарят эти чипсы всего 10 секунд, но канцерогены накапливаются и в них, к тому же картофель, как правило, используется генномодифицированный – об обычном уже забыли. Вообще для получения 1 кг чипсов нужно до 5 кг картофеля, так что производителям удобнее использовать различные смеси.

ломка без чипсов



- Большинство детей обожает чипсы – и это факт. Они готовы есть их вместо обеда и ужина и похрустывать ими по дороге из школы домой. В чем же секрет такой притягательности? Недавно группа ученых Пристонского университета исследовала действие продуктов с большим количеством жира и углеводов на животных и пришла к выводу – чипсы могут вызывать привыкание. Дело в том, что, когда из рациона подопытных убирали калорийную пищу, у них начиналась ломка, похожая на наркотическую. Вот почему, однажды попробовав тоненькие кусочки жареной картошки, детишки жаждут вновь и вновь похрустеть ими. Кстати, недавно чипсы включили в список продуктов, которые запрещены для продажи в образовательных учреждениях, – по крайней мере, у детей больше не будет соблазна похрустеть лакомством на переменах

Сделай выбор сам



- Вот и всё! Теперь подумайте и выберете аргументы «за» или «против» надеюсь за ваш правильный выбор.
- Питайтесь правильно и будьте здоровы!!!

Спасибо за внимание!