

Удивительное приключение в мир мороженого

Подготовили ученицы
1 «А» класса,
МОУ «Разуменская СОШ №2»
Яковенко Мария и Калмыкова Мария
Руководитель:
Пистун Оксана Александровна,
учитель начальных классов.



Актуальность: Нет такого человека на земле, который бы не ел мороженого. Но много ли мы знаем о мороженом? Знаем ли о пользе или, наоборот, о вреде?

Объект исследования: мороженое.

Предмет исследования: приготовление мороженого дома

Цель: Исследовать продукт – мороженое, изучить его состав. Изготовить домашнее мороженое. Выяснить пользу или вред оказывает мороженое на здоровье человека.

Гипотеза: можно предположить, что мороженое приносит вред здоровью, т.к. родители запрещают его много есть.

Задачи:

1. Узнать, что называется мороженым?
2. Прочитать, когда появилось первое мороженое?
3. Узнать состав и особенности мороженого.
4. Узнать, вред или пользу оказывает мороженое на здоровье человека.
5. Провести опрос среди учеников, учителей и родителей.
6. Изготовить домашнее мороженое.
7. Сделать выводы.

Методы исследования:

1. Изучение литературы по данной теме.
2. Анкетирование.
3. Практическая работа.
4. Анализ полученных результатов путем сравнения.

Мороженое – очень древнее лакомство

Самое первое мороженое было изготовлено в Древнем Китае около 5 тысяч лет назад и его рецепт был далек от мороженого сегодняшних дней. Это были небольшие кусочки фруктов, в основном лимона, граната, апельсина, перемешанные со льдом и снегом.



Марко Поло



Старинное мороженое – царское лакомство



Разносчик мороженого, 1899 год./Фото: sp15.neusedoma.com.ua



А в СССР эра мороженого началась в 1936 году.

RU МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР ФИСТАШКОВЫЙ В ВАФЕЛЬНОМ СТАКАНЧИКЕ.

жир – 12 %. Состав: молоко цельное, артезианская вода, сливочное масло, сахар, вафельный стаканчик (мука пшеничная, крахмал картофельный, масло подсолнечное, сухой яичный белок, соль поваренная, эмульгатор – лецитин соевый, разрыхлитель – гидрокарбонат натрия), сухое обезжиренное молоко, комплексная пищевая добавка (лесной орех, миндальная мука, сахар, регулятор кислотности – лимонная кислота, пищевой натуральный ароматизатор «Фисташка»), комплексная пищевая добавка (эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот), стабилизатор (камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан)), пищевой натуральный краситель: хлорофилл медные комплексы, куркумин. Энергетическая ценность – 900/220 кДж/ккал. Дата производства, № партии, № смены указаны на передней стороне упаковки. Срок годности 15 месяцев при температуре хранения не выше минус 18 °С. KZ Вафельный вафельный стаканчик пистей пломбир балмұздағы. Майдың үлестік салмағы 12 %. Құрамы: қаймағы алынбаған сүт, артезиан сұйы, сары май, қант, вафельлік пішінді стакан (бидай ұны, картоп крахмалы, жұмбағыс майы, жұмыртқа қурағық мұздағы, ас тұзы, эмульгатор – соялық лецитин, қоспалтқыш – қысқа кәмір қышқылды натрий), қурағық майсыздандырылған сүт, кешенді тағамдық қоспа (орман жаңғағы, бадам ұны, қант, қышқылдықты реттегіштер – лимон қышқылы, тағамдық «Гісте» хош иістендіргіші), кешенді тағамдық қоспа (эмульгатор (май қышқылдарының моно- және диглицеридтері), тұрақтандырғыш (әйелуықтың шайымы, гуаршайымы, каррагинан)), табиғи тағамдық бояғыш: хлорофиллді мыс комплекстері, куркумин. Энергетикалық құндылығы – 900/220 кДж/ккал. Өндірілген күні, топтамасы №, тұрғын №, құтпаның ұзындығы жағынан көрсетілген. Жарамдылық мерзімі минус 18 °С температурада сақталғанда – 15 ай.



HLADO

75 г

EAC



RUS МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР В ВАФЛЯХ

Массовая доля жира 12%. Состав: молоко цельное, артезианская вода, сливочное масло, сахар, листовые вафли (мука пшеничная, масло подсолнечное, сухой молочный меланж, эмульгатор - лецитин соевый, соль поваренная, разрыхлитель - гидрокарбонат натрия), молоко цельное сгущенное с сахаром (цельное молоко, обезжиренное молоко, сахар (сахароза, лактоза)), сухое обезжиренное молоко, комплексная пищевая добавка (эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот), стабилизатор (камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан)), пищевой ароматизатор ванилин. Энергетическая ценность - 930/220 кДж/ккал. Дата производства, № партии, № смены: указаны на передней стороне упаковки. Срок годности 15 месяцев при температуре хранения не выше минус 18°C.

Изготовитель: АО «Белгородский хладокомбинат», Россия, 308017, Белгородская обл., г. Белгород, ул. Дзюгова, 1, тел. (4722) 21-50-52. Импортёр в Республику Беларусь: ООО «Норлар», 222511, Республика Беларусь, Минская обл., г. Борисов, ул. Строителей, д. 26, главный производственный корпус. Тел. +375-17-291-94-12. Импортёр в Украине: ООО «МАК-ИНВЕСТ». Местонахождение: Украина, 86123, Донецкая обл., г. Макеевка, ул. Ташенная, д.1К, пом.1, тел.: +38 (062) 341-46-04.

UA Морозиво пломбір у вафлях.

Масова частка жиру - 12%. Состав: молоко незбиране, артезианська вода, сало вершкове, цукор, листові вафлі (борошно пшеничне, олія соняшничева, сухий молочний меланж, емульгатор - лецитин соєвий, сіль кухонна, розпушувач - гідрокарбонат натрію), молоко незбиране згущене з цукром (молоко незбиране, молоко знежирене, цукор (сахароза, лактоза)), сухе знежирене молоко, комплексна харчова добавка (емульгатор (моно- і дигліцериди жирних кислот), стабілізатор (камедь рожкового дерева, гуарова камедь, карагінан)), харчовий ароматизатор ванілін. Енергетична цінність - 930/220 кДж/ккал. Дата виробництва, № партії, № зміни: вказані на передній стороні упаковки. Термін придатності 15 місяців при температурі зберігання не вище мінус 18°C.

Виробник: АТ «Белгородський холодокомбінат», Росія, 308017, Белгородська обл., м. Белгород, вул. Дзюгова, 1, тел. (4722) 21-50-52.

качества и безопасности ISO 9001, ISO 22000
у якості і безпеки ISO 9001, ISO 22000

www.hlado.ru
Бесплатная Горячая линия: 8-800-200-19-59



МАССА НЕТТО:
МАССА НЕТТО: 75 г
НЕТТО САЛМАРЫ:



EAC



ГОСТ 31457-2012
Система менеджмента
Система менеджмента
Система менеджмента

Разновидности мороженого

На сегодняшний день выделяют следующие разновидности десерта:

1. **Сливочное мороженое.**
2. **Мороженое пломбир**, которое относится к самым высококалорийным угощениям.
3. **Фруктово-ягодное мороженое.**
4. Ещё один вид мороженого — **молочное.**

Польза мороженого

- 1. Мороженое прекрасно утоляет жажду в летнюю жару
- 2. Если говорить о натуральном молоке, которое имеется в десерте, то оно отвечает за здоровье костной ткани и зубов.
- 3. Улучшает настроение



Вред мороженого

- 1. Злоупотребление продуктом чревато развитием сахарного диабета и ожирением.
- 2. Старайтесь избегать лакомств, в которые включены добавки с «Е» индексом. Такие ферменты касаются и остальных продуктов, т.к. они приводят к серьёзным болезням.
- 3. Мороженое относится к категории тяжёлых продуктов, т.к. практически не усваивается организмом.
- 4. При некоторых болезнях, например, при сахарном диабете или при язве, мороженое вообще кушать нельзя.

Мороженое — своеобразный продукт. Если вы не хотите навредить организму, учитесь готовить лакомство самостоятельно исключительно из натуральных продуктов.



Анкетирование

1. Любите ли вы мороженое?
2. Какое бы вы взяли: пломбир, мороженое с наполнителем, фруктовый лед?
3. Почему вы любите мороженое?

*Нами было опрошено
20 человек.*



1) Любите ли вы мороженое?

Результаты

20 чел. - 100% ответили что любят мороженое.

2) Какое бы вы взяли: пломбир, мороженое с наполнителем, фруктовый лед?

12 чел. 60% предпочитают пломбир.

4 чел. 20% с наполнителем

4 чел. 20% фр. лед.

3) Почему вы любите мороженое?

10 чел. - 50% считает что вкусное

4 чел - 20% освежает

6 чел. - 30% улучшает настроение

И все 100% ответили что это вкус детства.

Вывод

Мороженое не только вкусное лакомство, которое освежает в жару и улучшает настроение в любое время года. Но и имеет уникальное свойство возвращать в детство.



Изготовление домашнего мороженого

Нам понадобилось: 33% сливки 250 мл ,10% сливки 150 мл, 2 яйца, 3 ст. л. сахара ,ванилин и *щепотка отличного настроения.*









На наличие стабилизаторов и консервантов.



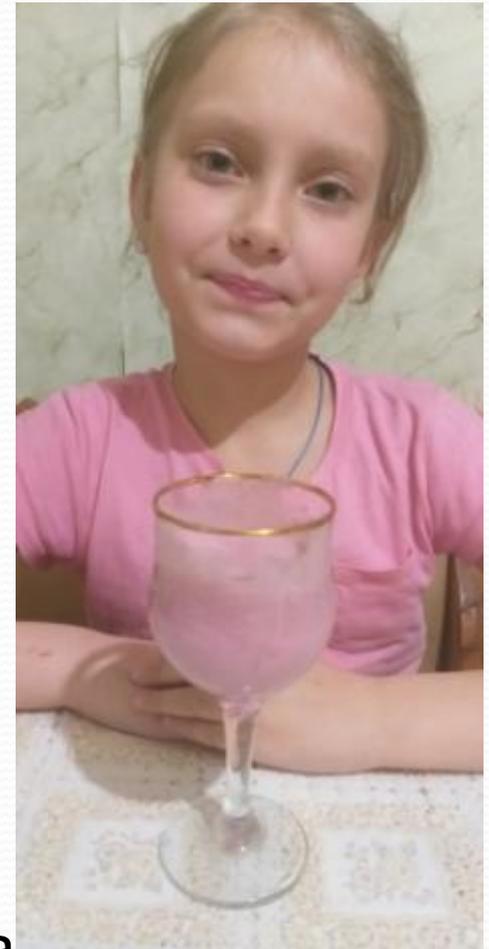
ВЫВОД: пломбир в брикете был изготовлен с добавлением консервантов и стабилизаторов, что говорит срок годности на упаковке, 15 месяцев.

Опыт №2. Обнаружение растительных жиров в мороженом.

Вывод:
домашний
пломбир не имеет
растительных
жиров и
красителей.



Опыт 3. Обнаружение лимонной кислоты (пищевой добавки E330) в плодово-ягодном мороженом.



Вывод: мороженое сделано с использованием лимонной кислоты, которая может вызвать аллергические реакции.



Мороженое - это не только десерт и лакомство, мороженое – полноценный продукт питания, содержащий белки, жиры, углеводы, витамины , а так же кальций, который необходим для роста костей и зубов. Мороженое может быть как относительно полезным, так и вредным.



***Спасибо за
внимание!***