



2014 -2015 уч.год

Чипсы -



есть или не есть ?

Информационный проект

ученицы 4 класса

Данилюк Елизаветы.



Курс -2015г



* Первые чипсы появились
в **1853** году, в Америке



В модном ресторане их случайно приготовил
шеф-повар **Джордж Крам**



Кстати, «чипсы» с английского – пластина, ломтик,
кусочек

* Через 7 лет чипсы шагнули из ресторана на улицу.

Мелкий торговец из города Кливленда в **1890** г. впервые стал продавать чипсы в бумажном кульке, украшенном рекламой своего заведения .

Фактически, это был первый шаг к созданию индустрии закусок.

В **1970** году чипсов впервые было продано более, чем на 1 млрд.\$.





В 1937 году в США появился

Национальный Институт картофельных чипсов,

а в 1961 году он уже превратился в

**Международный Институт Картофельных
Чипсов.**



В России

Первые чипсы, картофельные ломтики, появились во время блокады в Ленинграде,

когда детям давали сушёные тонкие подсолённые пластинки картофеля, чтобы разнообразить их скудное меню.



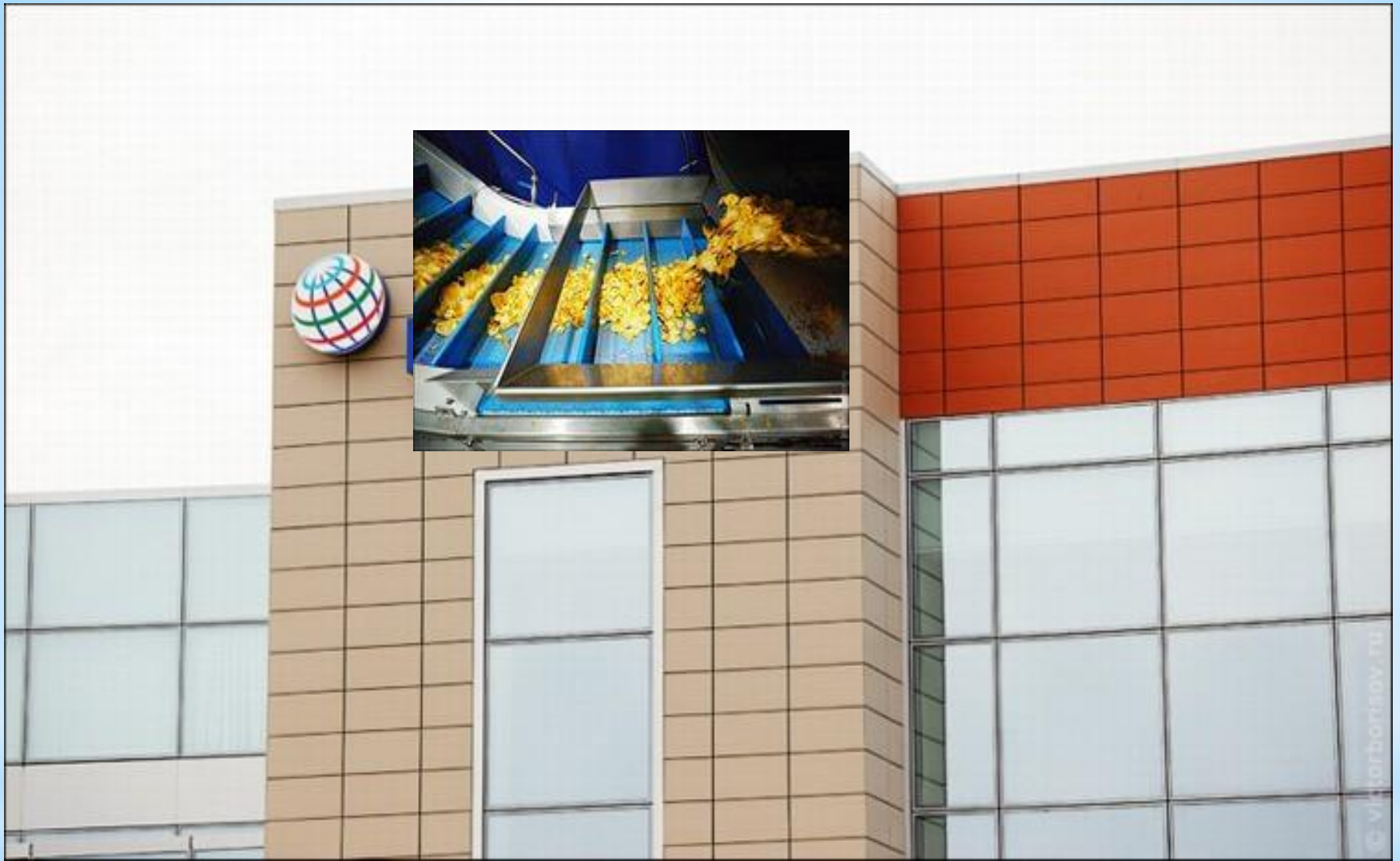


В 2002 году под Москвой, в г. Кашира, открылся первый завод чипсов Frito Lay в России.



***Производительность одной
линии -***

***12 тонн готовой продукции
в сутки***



**2010 год - открытие второго завода чипсов ,
г. Азов (Ростовская обл.).**



**Мощность производства чипсов в г. Азов -
50 000 тонн в сутки**



ЧИПСЫ ГОТОВЯТ:

из картофеля



Для 1 кг чипсов нужно 4 кг картофеля

из картофельной муки



Пищевые добавки + соль, перец, корица...

- **E100-E182** *Красители – усиливают цвет продукта.*
- **E200-E299** *Консерваторы – повышают срок хранения*
- **E300-E399** *Антиокислители – защищают от окисления.*
- **E400-E499** *Стабилизаторы – сохраняют заданную консистенцию. Загустители – повышают вязкость.*
- **E500-E599** *Эмульгаторы – создают однородную смесь*
- **E600-E699** *Усилители вкуса.*
- **E900-E999** *Пеногасители – предупреждают образование пены.*
- **E1000** *Подсластители, разрыхлители и другие.*



ВРАЧИ ОБЕСПОКОЕНЫ



акриламид

ВЫЗЫВАЕТ:

- *раковые заболевания,*
- *поражает нервную систему,*
- ● ●



Содержание акриламида

(единиц/кг)

Ржаной хлеб	89
Кукурузные хлопья	53
Хорошо прожаренная рыба	39
Печенья (разные марки)	230
Крекеры (разные марки)	534
Картофель фри (Mac Donald's)	379
Чипсы картофельные	614

* Акриламид формируется при термической обработке продуктов, содержащих крахмал

✦ Пищевая добавка **Е 621** (глутанат натрия), содержится во всех чипсах.

✦ Глутанат натрия опасен для астматиков.

✦ Калорийность чипсов на упаковке занижена в 2 раза



*Чем больше масла, тем чипсы вкуснее,
но и вреднее для организма*



Чипсы горят



СТАТИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

1



= 5



1 россиянин в среднем съедает **1 кг**
чипсов в год



1 европеец: **1-5 кг/год**

1 американец: **10 кг/год**





ЧИПСЫ -очень вредны для организма.

Чипсы- это смесь жиров и углеводов в оболочке красителей и заменителей вкуса.



ПРАВИЛЬНЫЙ сделайте *ВЫВОД:*

ЕСТЬ или *НЕ ЕСТЬ*

Чипсы



*** ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ
ЗАЛОГ НАШЕГО ЗДОРОВЬЯ.**

Источник информации :

<http://www.fotosa.ru/ru/stock/search.asp?ID=2888013&anchor=4>

http://ru.123rf.com/profile_kiwirob

<http://vurik.livejournal.com/13397.html>

<http://trawolta.ru/polezno-znat/vred-chipsov#ixzz3PYSWpfKX>

