



**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.





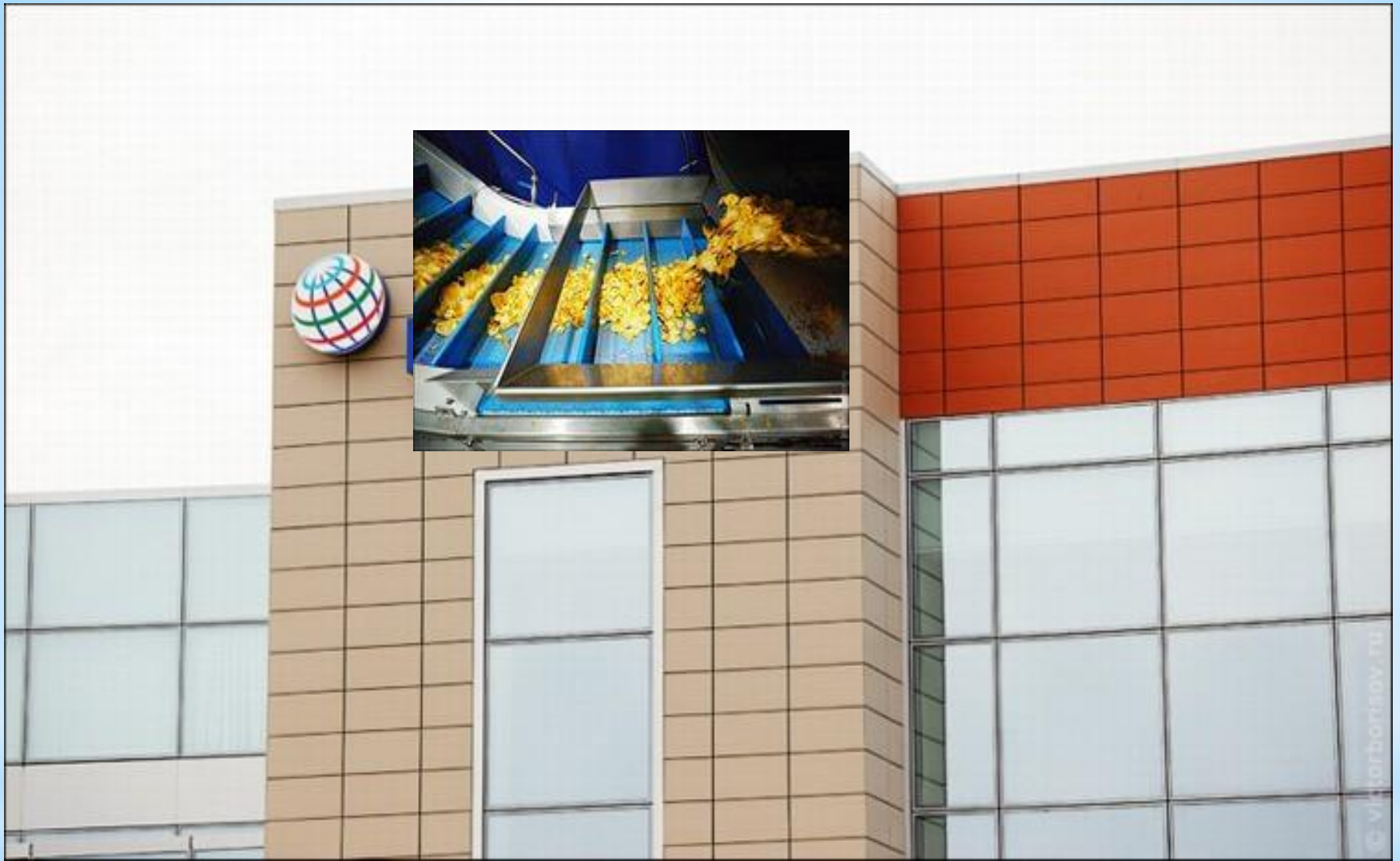
***В 2002 году под Москвой, в г. Кашира, открылся первый завод чипсов Frito Lay в России.***



***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://ru.123rf.com/profile_kiwirob)

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

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

