

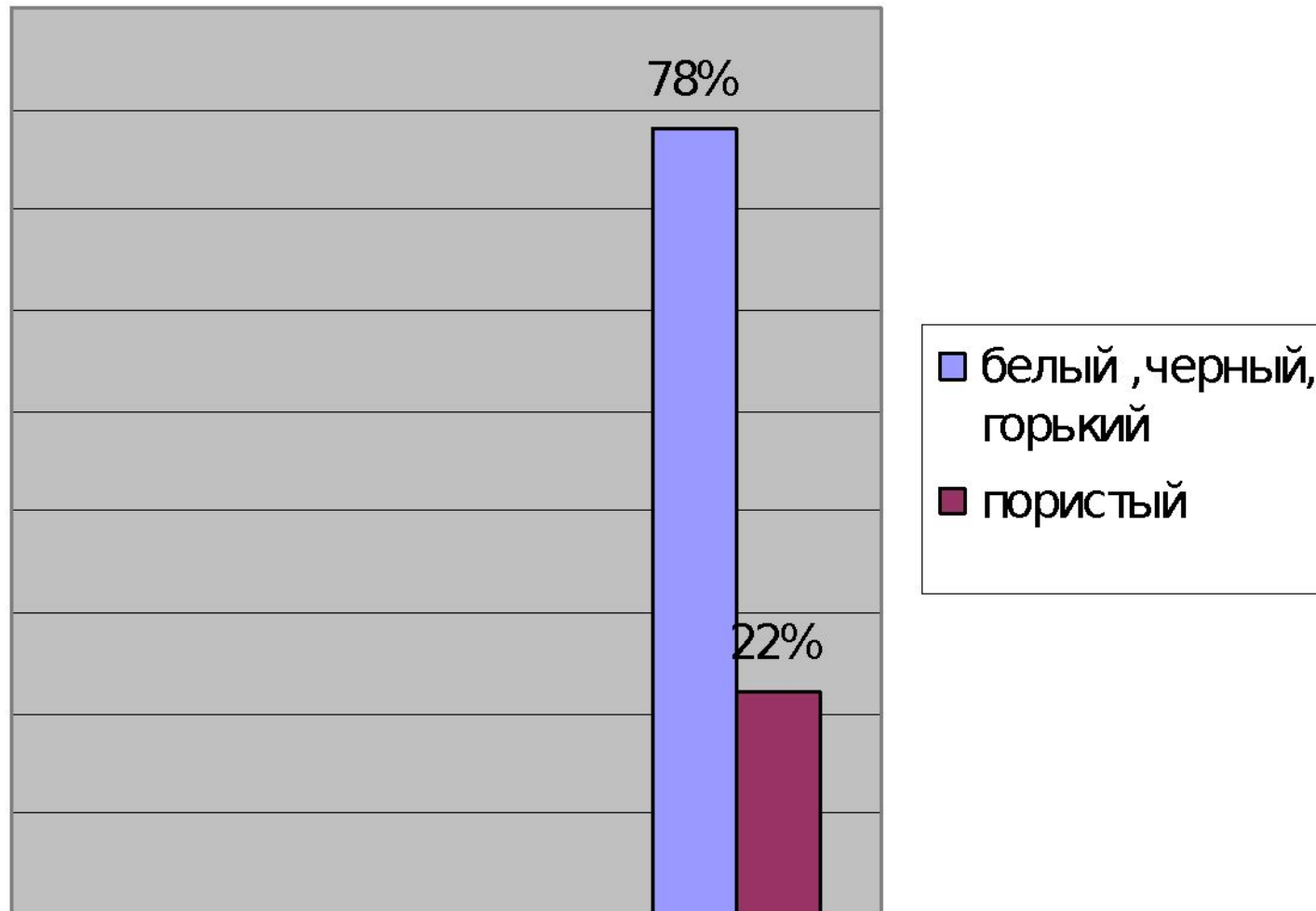
Шоколад. Польза или вред?



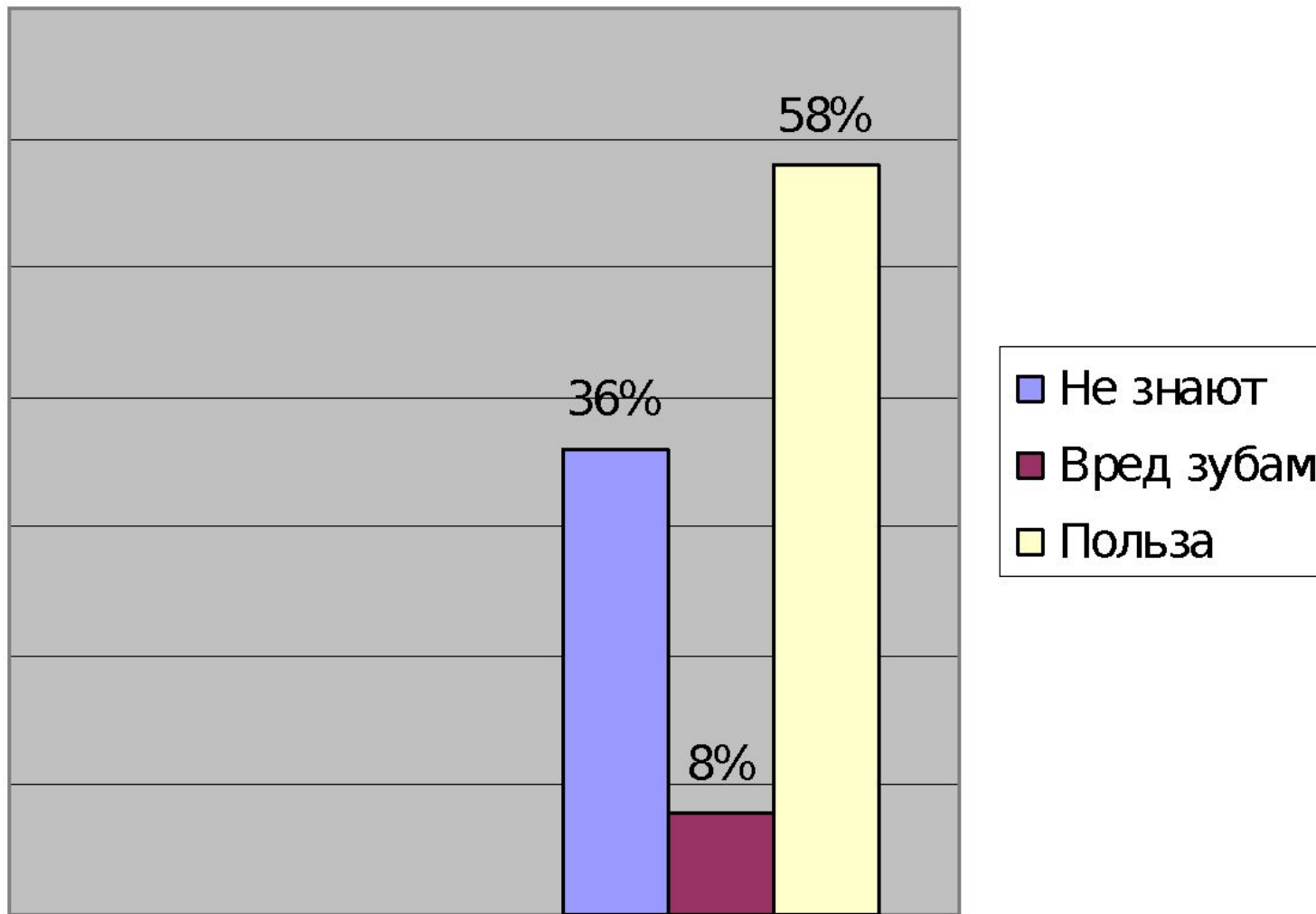


vPitere.ru

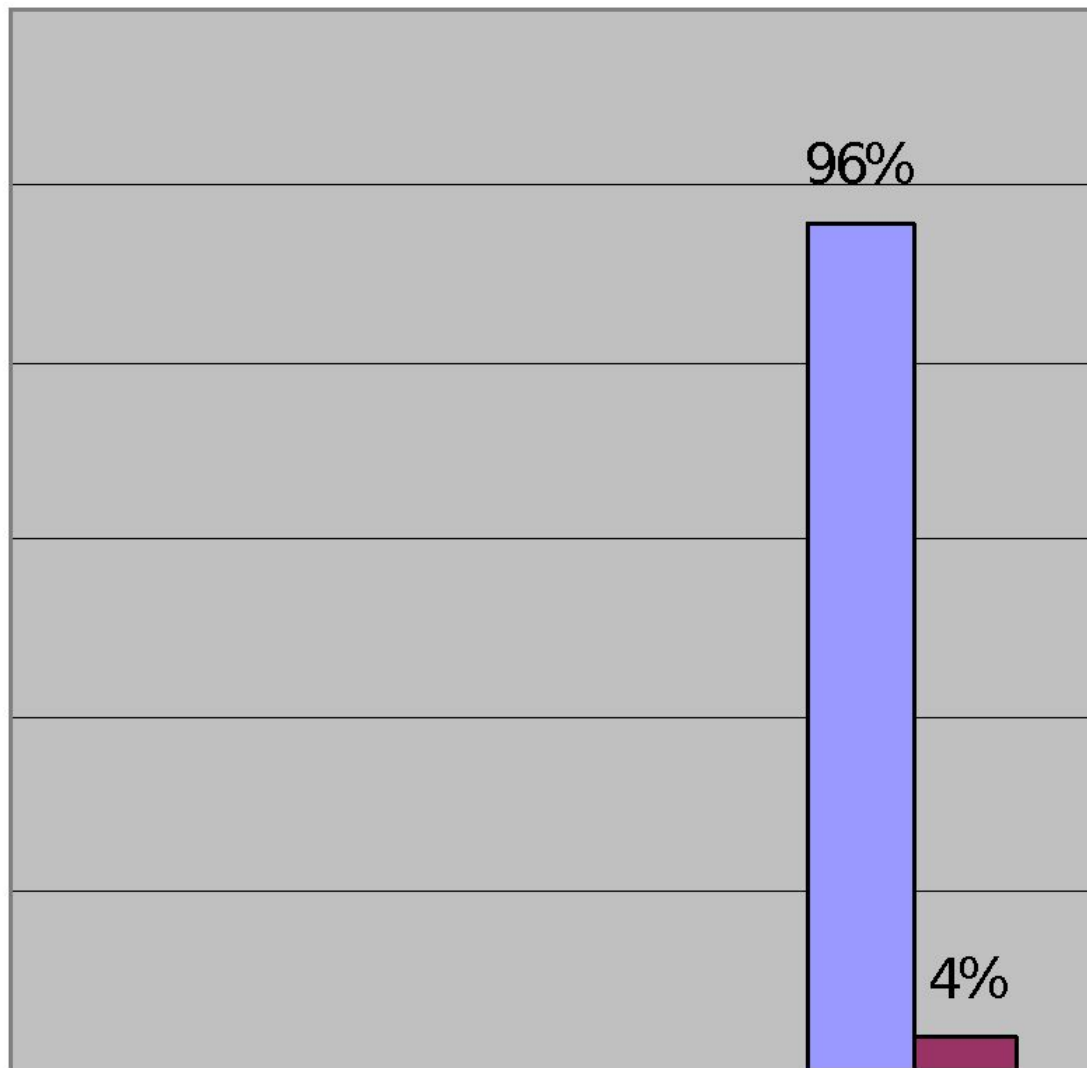
Виды шоколада



Полезьа или вред шоколада

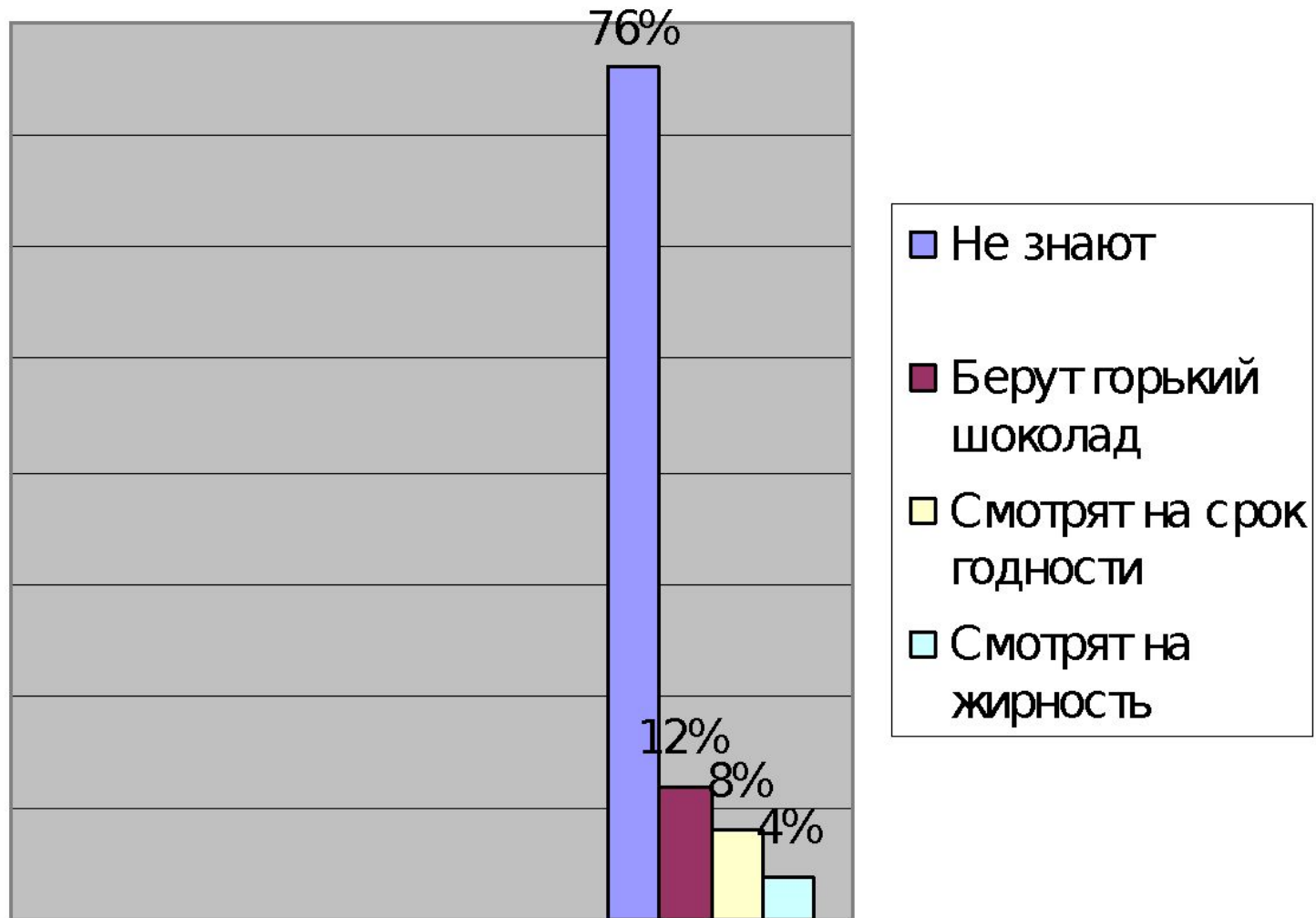


Какая польза от шоколада ?



- Улучшается работа мозга
- Улучшается настроение

Как выбрать правильно шоколад?







Цель работы:

выяснить воздействует положительно шоколад на организм человека или нет.

Объект исследования:

твердый шоколад.

Предмет исследования:

вещества шоколада и их влияние на организм человека.

Задачи:

- изучить литературу по данному вопросу;
- проанализировать из каких веществ состоит шоколад и выяснить их воздействие на организм человека;
- дать рекомендации по определению качественного шоколада;
- сравнить состав шоколада с разным количеством шоколада;
- сделать выводы о пользе или вреде шоколада.

Гипотеза:

предполагаю, что если шоколад употреблять в умеренных количествах, то он положительно влияет на организм человека.



Индейцы-Альмеки



Монтесума II, последний император индейцев ацтеков.







Виды шоколада

По структуре:

Жидкий и твердый;

■ *По вкусовым качествам :*

Горький, молочный, сливочный;

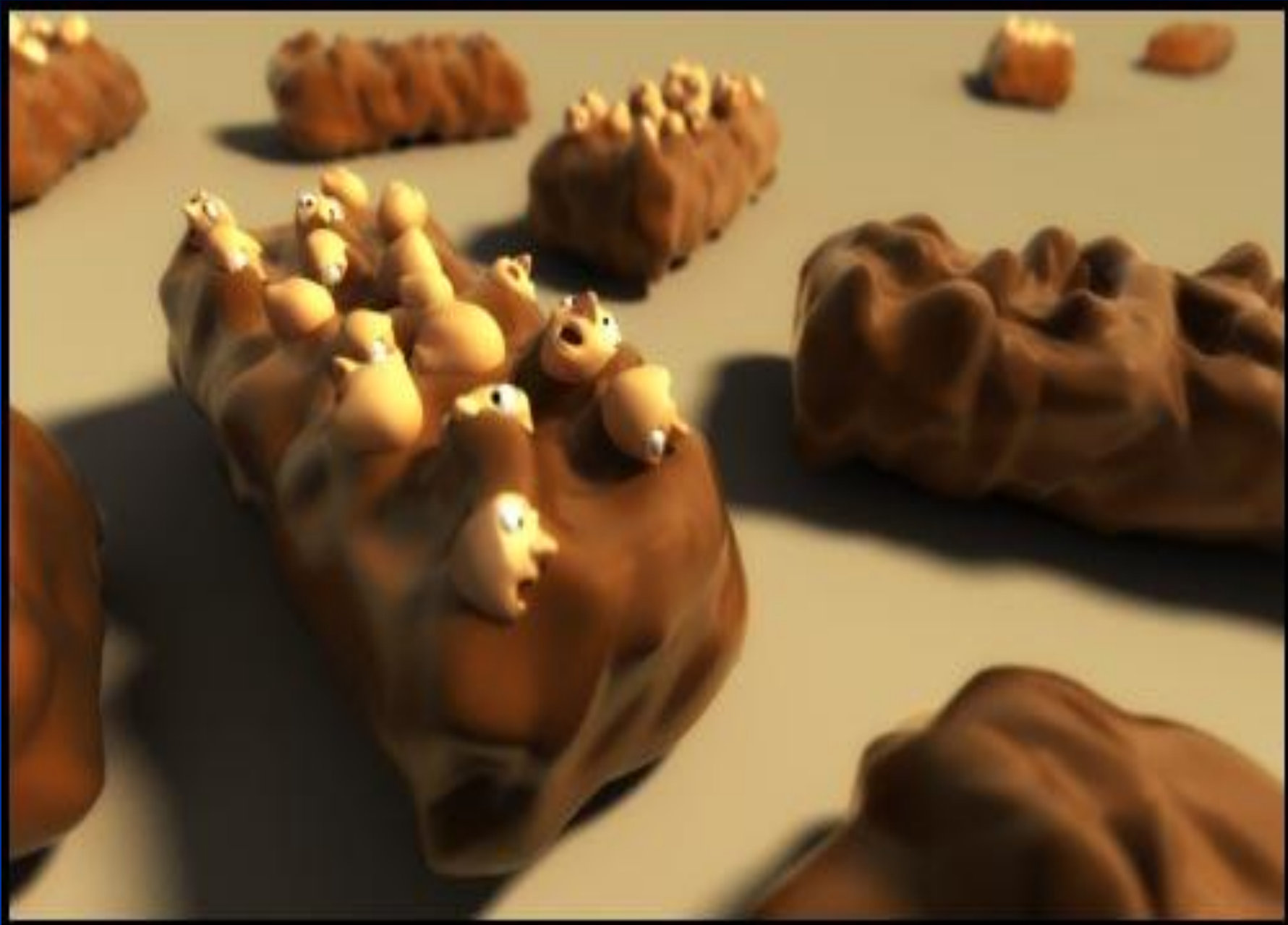
■ *По цветовой гамме:*

Темно-коричневый(черный), коричневый, белый.

■ *По составу:*

С добавлением различных ингредиентов : *изюма, орехов, печенья и др.*

Без добавления- чистый шоколад.



АНТИОКСИДАНТЫ- *защищают*
организм от перекисления .

Признаки качественного шоколада:

- гладкая блестящая поверхность, но при разломе отчетливо видна матовость;
- тает во рту и не размазывается в руках;
- характерный хруст при разламывании.



(RU) Горький шоколад с 70% содержанием какао продуктов.

Состав: какао тертое, сахар, какао масло, какао порошок, ароматизатор, идентичный натуральному (ванилин).



Узнайте больше

В двух дольках шоколада
Nesquik® содержится
эквивалент 50 мл молока

consumerser
O'zbekisto

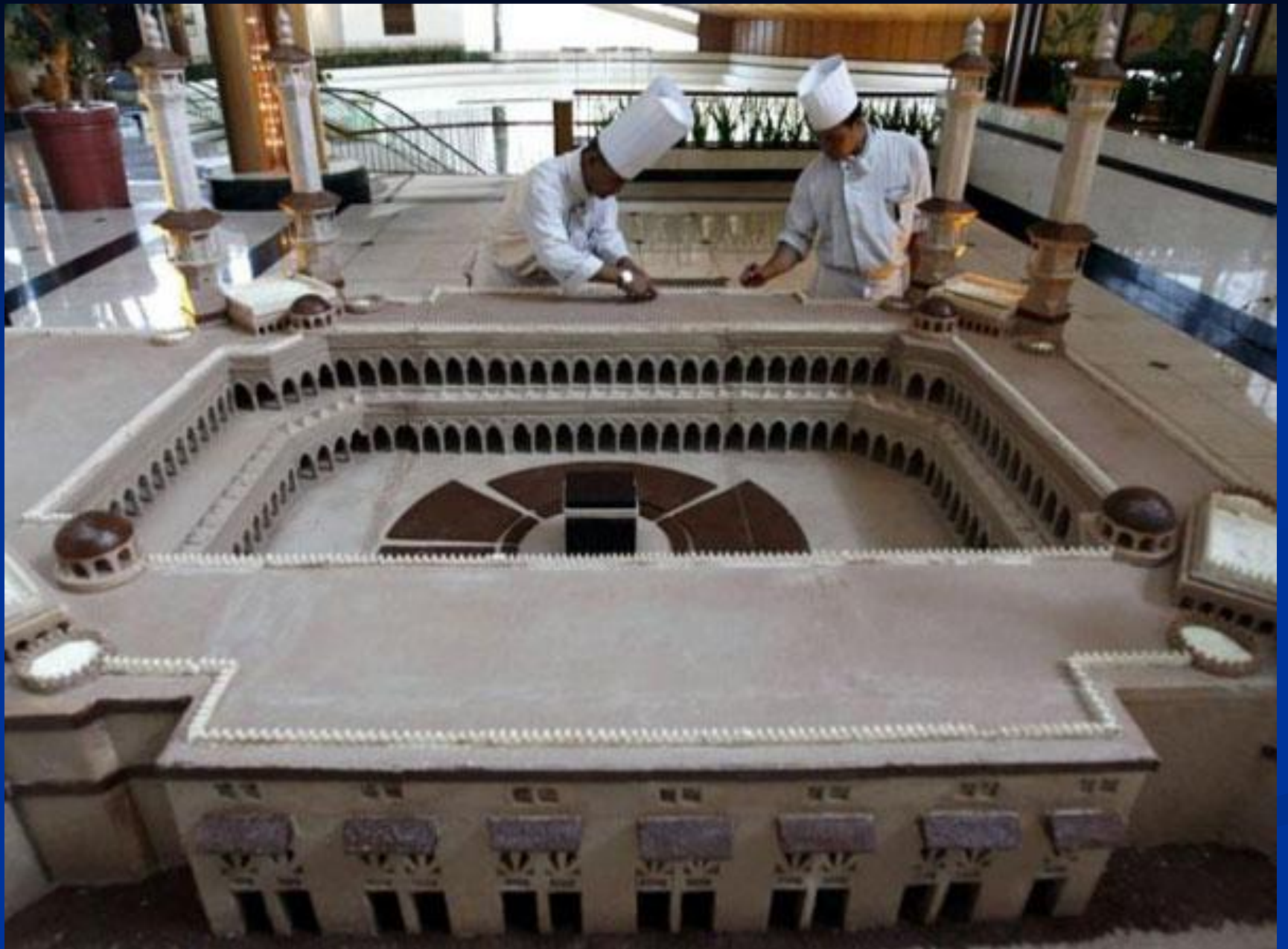
Consum

(RU) NESQUIK®. Молочный шоколад с клубничной начинкой.
Состав: сахар, молоко сухое цельное и обезжиренное, растительный жир, какао масло, какао тертое, масло топленое, эмульгаторы (соевый лецитин, E 476), клубничный экстракт, ароматизаторы, идентичные натуральным (клубника, сливочный, ванилин), краситель (E 124).
Продукт может содержать незначительное количество арахиса и орехов.
Хранить при температуре $(18 \pm 3)^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%. Изготовитель: ОАО "Кондитерское объединение "Россия", 443091, Россия, г. Самара, проспект Кирова, д. 257.

(KZ) NESQUIK®

Вещества в шоколаде	Их воздействие на организм человека
Жиры, глюкоза	Поставщики энергии организма
Магний ,калий	Обеспечивают работу мышц и нервной системы
Полифенолы	Способствуют эффективному кровотоку, уменьшая нагрузку на сердце, улучшает работу иммунной системы
Масло какао	Обволакивает зубы защитной пленкой и предохраняет их от разрушения, от кариеса
Флавоноиды	Разжижают кровь и предотвращают появление тромбов и закупорки кровеносных сосудов
Катехин	Защищает от сердечных болезней и рака
Теобромин	Расширяет бронхи

Эндорфин- «гормон радости»



Показ моды из шоколада

