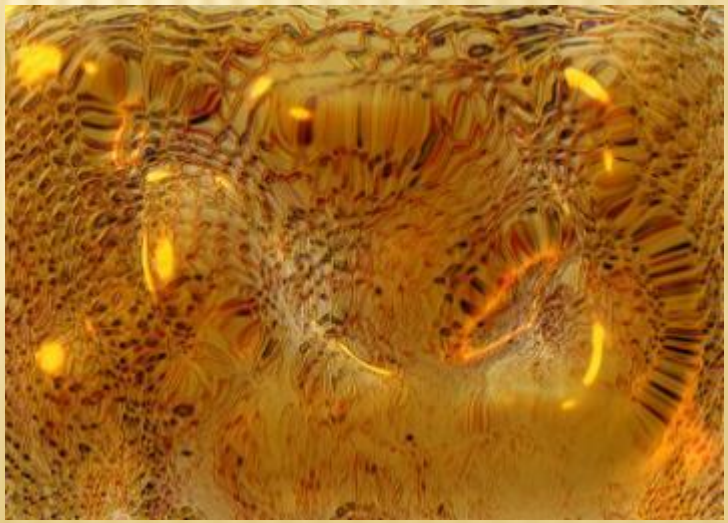
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
ООШ №2

Исследовательская работа "Могут ли конфетки быть полезны деткам?"

Работу выполнили:
учащиеся 3-Б класса МБОУ
ООШ №2
Адрес: 601902 г. Ковров
ул. Свердлова,13
Научный руководитель:
Шушарина И.В.
Учитель первой квалификационной
категории МБОУ ООШ №2

г.Ковров 2014 г.

История конфет

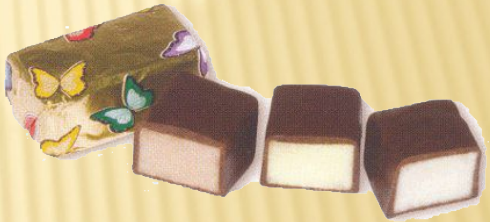


помадные

ликерные

молочные

сбивные



фруктовые

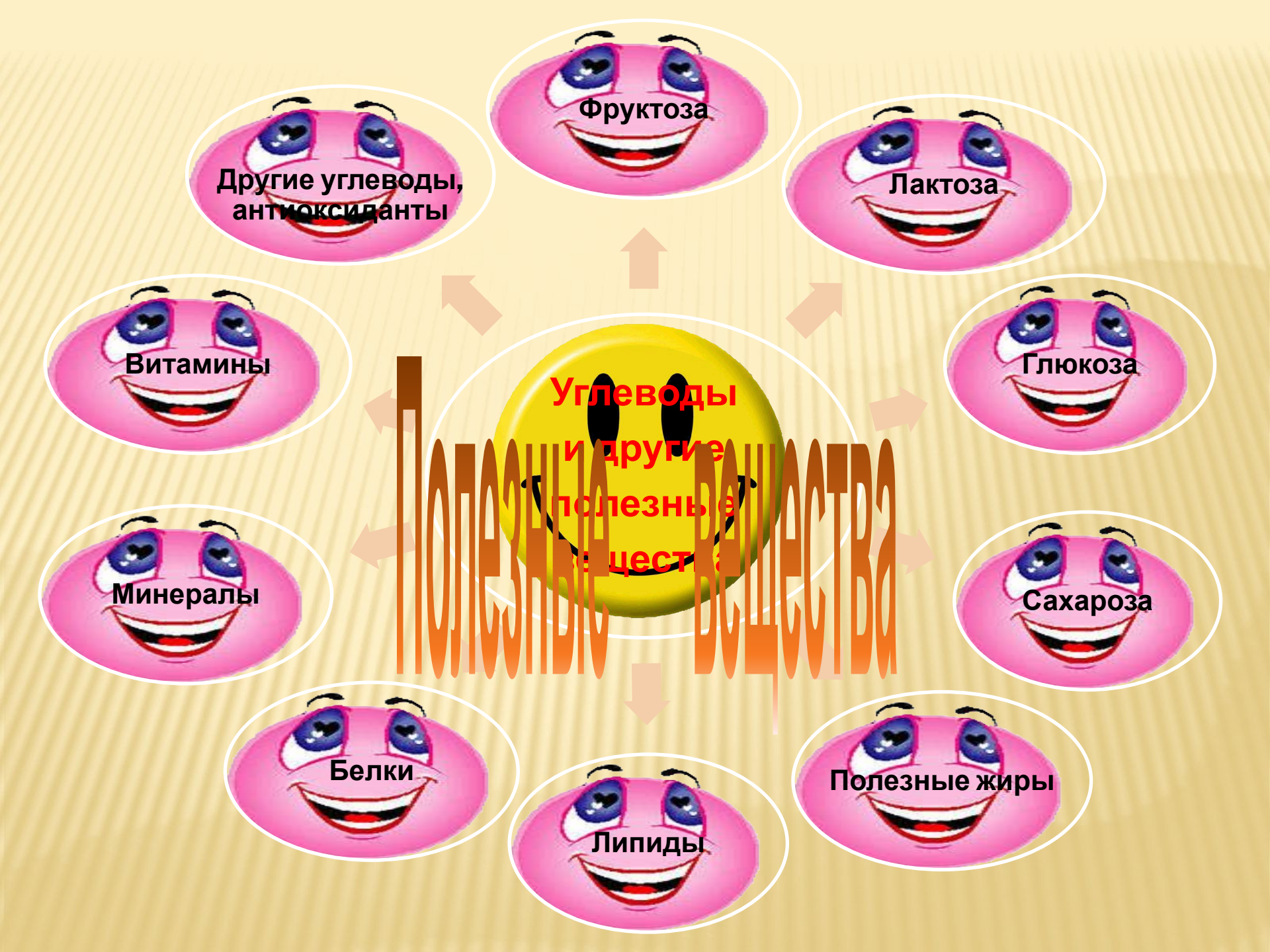
шоколадные

желейные

на карамельной основе

пралиновые

Полезные продукты
Конфета
Мёд и патока
Орехи
Фрукты, соки
Вода и другие жидкости
Молочные продукты
Яйца
Зернопродукты
Кофе и какао
Растительные и животные жиры
Сахар и его заменители


Фруктоза
Другие углеводы, антиоксиданты
Лактоза
Витамины
Глюкоза
Углеводы и другие полезные вещества
Минералы
Сахароза
Белки
Липиды
Полезные жиры

Вредные вещества

Схема наибольшего вредного влияния возможных составляющих конфет на системы органов человека.

Схема наибольшего полезного влияния основных составляющих конфет на системы органов человека

Опорно-двигательная

Нервная

Органы чувств

Лимфатическая

Эндокринная

Кровеносная

Половая

Мёд
Сахар
Фрукты, ягоды
Зернопродукты
Молочные продукты
Сахар и его заменители
Полезные жиры
Кофе и какао
Орехи
Яйца
Вода

Дыхательная

Кожа

Мочевыделительная

Пищеварительная

Конфеты RAFFAELLO с миндальным орехом 150г

Состав: сушеная кокосовая стружка (23,5%), сахар, растительное масло, обезжиренное сухое молоко, растительный жир, орехи миндаля сладкого (8%), пшеничная мука, сухая молочная сыворотка, ароматизаторы идентичные натуральным (ваниль, кокос), эмульгатор: лецитин (сои), разрыхлитель (гидрокорбанат натрия), соль

Пищевая ценность: на 100 г: белки-8,8г жиры-47,8г углеводы-37,4г

Энергетическая ценность: на 100 г: 615 ккал

Условия хранения: хранить при t +7 С +21 С

Срок хранения: 9 месяцев ТУ 9124-003-42295149-09 Производитель: Ферреро Руссия ЗАО, Россия

Конфеты КОРКУНОВ Ассорти 250г

Состав: шоколад молочный (сахар, цельное сухое молоко, какао-масло, какао тертое, жир молочный, эмульгаторы (соевый лецитин, Е492), ароматизатор идентичный натуральному (ванилин), начинка (сахар, паста из лесного ореха, жир кондитерский, цельный лесной орех, цельное сухое молоко, какао-порошок, какао-масло, эмульгатор (соевый лецитин), ароматизатор идентичный натуральному (ванилин)

Пищевая ценность: на 100 г: белки-6,8 г, углеводы-52,1 г, жиры-34,3 г

Энергетическая ценность: на 100 г: 540 ккал

Условия хранения: хранить при t от +15 С до +21 С

Срок хранения: 9 месяцев ТУ 9123-015-51938624

Производитель: Одинцовская кондитерская фабрика ООО, Россия

Конфеты FERRERO Rocher 37,5г

Состав: молочный шоколад 30% (сахар, какао масло, тертое какао, сухое обезжиренное молоко, молочный жир, эмульгатор лецитин, ароматизатор ванилин), лесные орехи 28,5%, сахар, растительное масло, пшеничная мука, сухая молочная сыворотка, обезжиренный какао порошок, разрыхлитель гидрокарбонат натрия, соль, ароматизатор идентичный натуральному ванилин

Пищевая ценность: на 100 г: белки-8,5 г, жиры-42,2 г, углеводы-43,3 г

Энергетическая ценность: на 100 г: 587 ккал

Условия хранения: хранить в сухом и прохладном месте

Производитель: Ferrero S.p.A., Италия

Конфеты, фабрика Славянка, Медунок с орехом

Состав: сахар, патока, какао-тертое, жиры растительные, мука пшеничная, сыворотка молочная сухая, эквивалент какао-масла, крупа кукурузная, эмульгаторы (лецитин, палсгаард), влагоудерживающий агент сорбит, соль поваренная пищевая, ароматизатор идентичный натуральному, какао-порошок.
Пищевая ценность: на 100г: белки-8,1г, жиры-25,2г, углеводы-56,7г
Энергетическая ценность: на 100г: 467ккал
Условия хранения: хранить при t 18С ± 3С
Срок хранения: 8 месяцев ТУ 9124-013-00340546-2003
Производитель: Славянка плюс ООО, Россия

Ирис MELLER Пралине, вес: 0.152 кг

Состав: сахар, сироп глюкозы, шоколад 27% (сахар, какао-масса (какао-масло 54%), молочный жир, обезжиренный порошок какао, эмульгатор (соевый лецитин), идентичный натуральному ароматизатор ванилин), подслащенное цельное сгущенное молоко, декстроза, сухая сыворотка, соль, загуститель (гуммиарабик), идентичный натуральному ароматизатор, глазиратели (растительное масло, гидрогенизированный растительный жир), декстрин.
Пищевая ценность: на 100г: белки 3г, жиры 8,6г, углеводы 80,3г
Энергетическая ценность: на 100г: 414 ккал
Условия хранения: хранить при t +5+25 С
Срок хранения: 2 года ТУ 9126-002-70385616-07
Производитель: Перфетти Ван Мелле ООО, Россия

Драже M&M`S с молочным шоколадом, покрытое хрустящей разноцветной глазурью , 400г

Состав: сахар, какао тертое, сухое цельное молоко, какао масло, лактоза, крахмал кукурузный, глюкозный сироп, загуститель (декстрин), эмульгатор (соевый лецитин), идентичные натуральным ароматизаторы (ванилин, масляная кислота), красители пищевые синтетические (Е171, Е102, Е104, Е129, Е110, Е124, Е122, Е133), глазирующие вещества, (воск карнаубский, жир специального назначения)
Пищевая ценность: на 100 г: белки-4,3 г, жиры-19,2 г, углеводы-71,5 г
Энергетическая ценность: на 100 г: 481 ккал
Условия хранения: хранить при t от 5 С до 22 С
Срок хранения: 9 месяцев ТУ 9122-001-11489576
Производитель: Марс ООО, Россия

В состав Чупа - чупс входит множество ингредиентов: сахар, патока, жевательная резинка, экстракт солода, (Е330) лимонная кислота, различные ароматизаторы (Е422, Е162, Е160).

Е162 - бетаин, краситель придающий красный оттенок,

Е160 - капсантин, (безопасен в небольших количествах).

Е422 – это глицерин, применяется как растворитель и увлажнитель, глутамат натрия.

Употребляя в больших дозах, может болеть голова. Глицерин плохо влияет на работоспособность сердца и желудка.

Лимонная кислота применяется для регулировки кислотности или при усилении вкуса..

Книга рецептов
полезных конфет

Konafetto

Когда и где по историческим данным появились конфеты?

1	В 12 веке в Англии	
2	Около тысячи лет назад в Китае	
3	Почти три тысячи лет назад в Египте	
4	Не знаю, но хотел(а) бы узнать	
5	Затрудняюсь ответить	

А знаете ли вы о необычном использовании конфет не только в пищу?

1	Да знаю и могу рассказать об этом	
2	Что- то слышал(а), но хотел(а) бы узнать больше	
3	Не знаю, но хотел(а) бы узнать	
4	Нет, не знаю	

Умеете ли вы делать конфеты своими руками?

1	Да умею и смогу рассказать о рецептах прямо сейчас	
2	Умею, но недостаточно	
3	Не умею, но хотел бы	
4	Нет, не умею	

Могут ли конфетки быть полезны деткам?

1	Да конечно могут, и я сумею рассказать при каких условиях они полезны	
2	От конфет один только вред	
3	Не знаю, но хотел(а) бы узнать	
4	Затрудняюсь ответить	

Когда и где по историческим данным появились конфеты?

1	В 12 веке в Англии	33
2	Около тысячи лет назад в Китае	9
3	Почти три тысячи лет назад в Египте	9
4	Не знаю, но хотел(а) бы узнать	23
5	Затрудняюсь ответить	5

А знаете ли вы о необычном использовании конфет не только в пищу?

1	Да знаю и могу рассказать об этом	10
2	Что- то слышал(а), но хотел(а) бы узнать больше	25
3	Не знаю, но хотел(а) бы узнать	36
4	Нет, не знаю	8

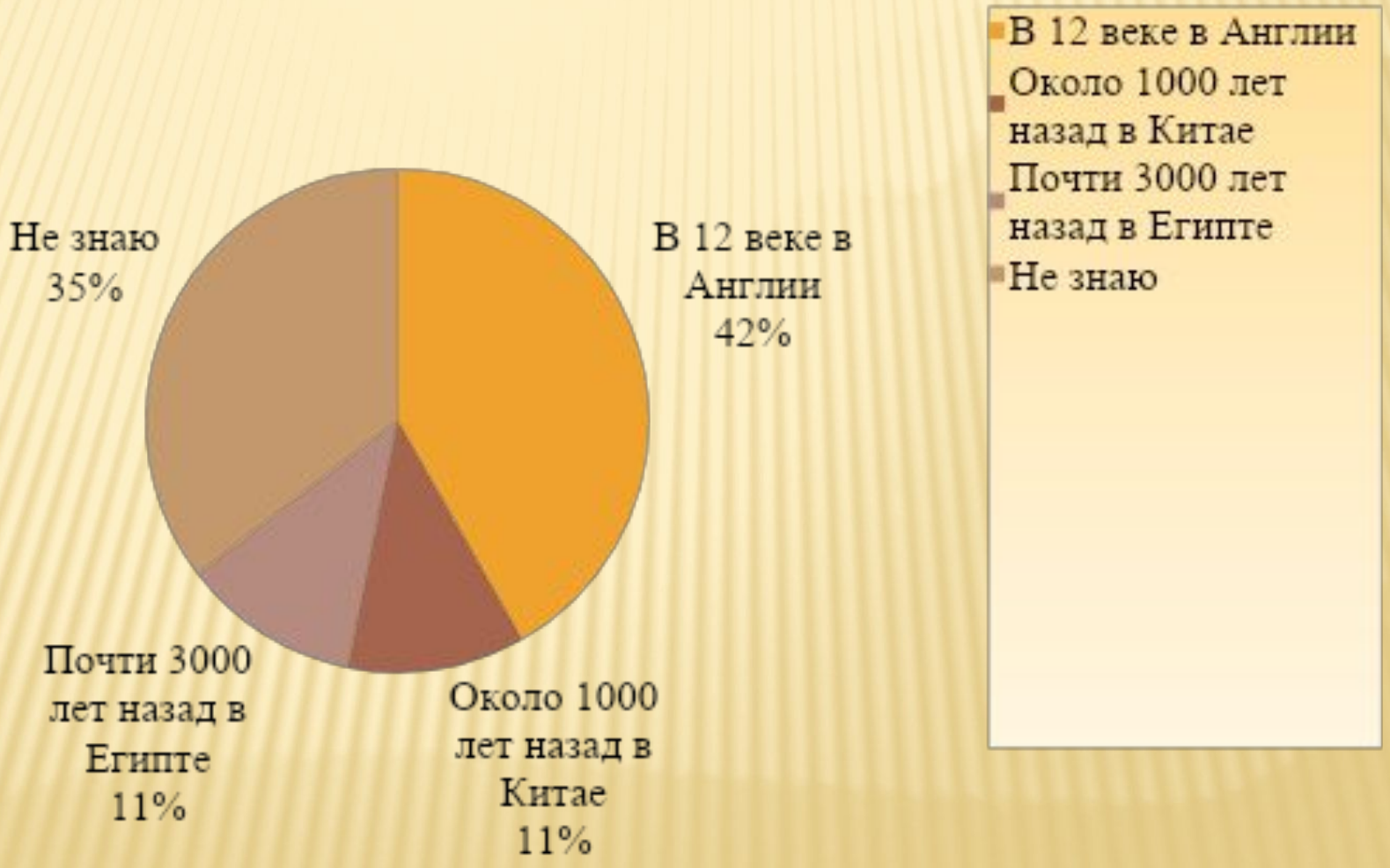
Умеете ли вы делать конфеты своими руками?

1	Да умею и смогу рассказать о рецептах прямо сейчас	11
2	Умею, но недостаточно	14
3	Не умею, но хотел бы	37
4	Нет, не умею	17

Могут ли конфетки быть полезны деткам?

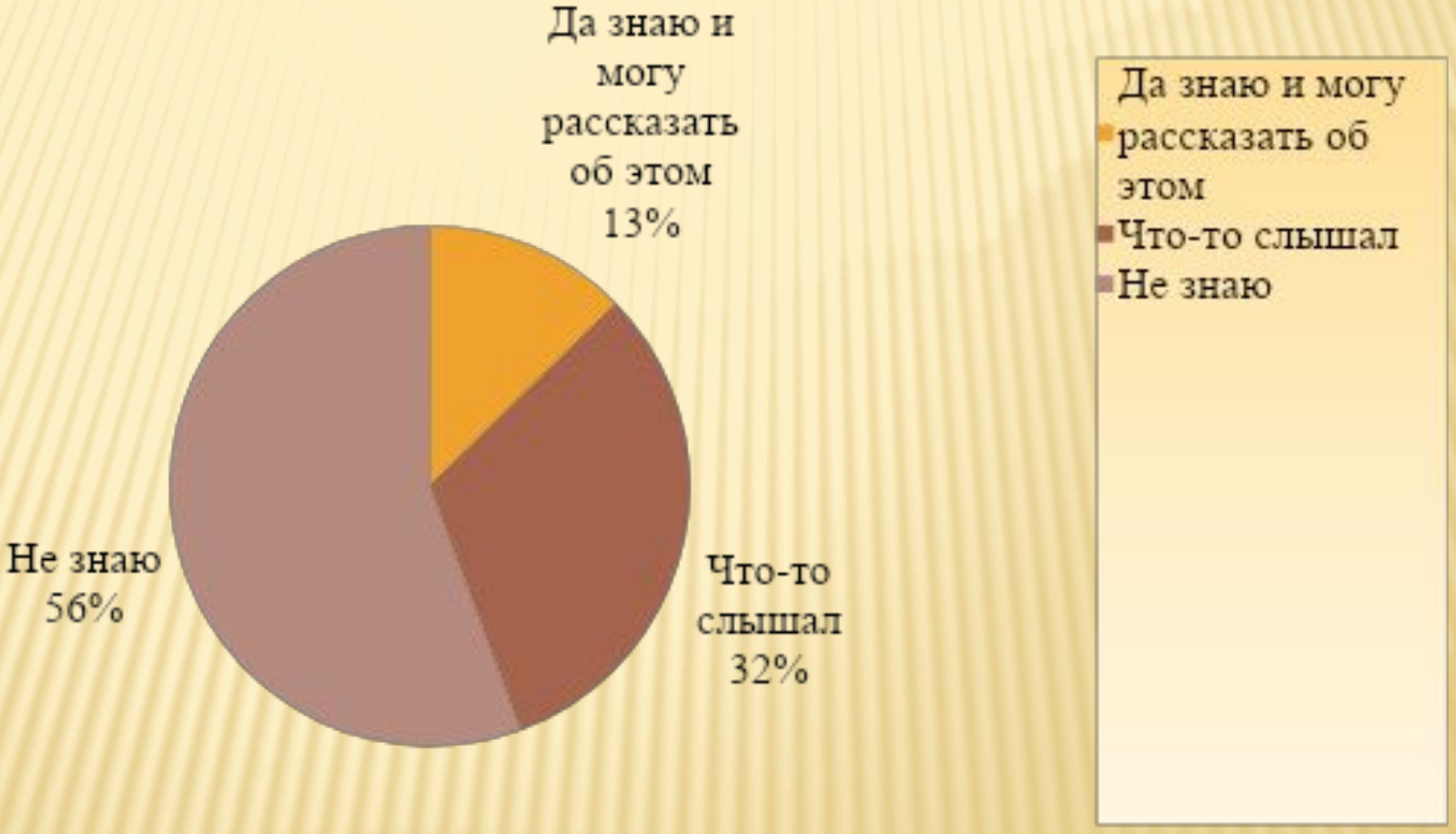
1	Да конечно могут, и я сумею рассказать при каких условиях они полезны	8
2	От конфет один только вред	31
3	Не знаю, но хотел(а) бы узнать	30
4	Затрудняюсь ответить	10

Когда и где по историческим данным появились конфеты?



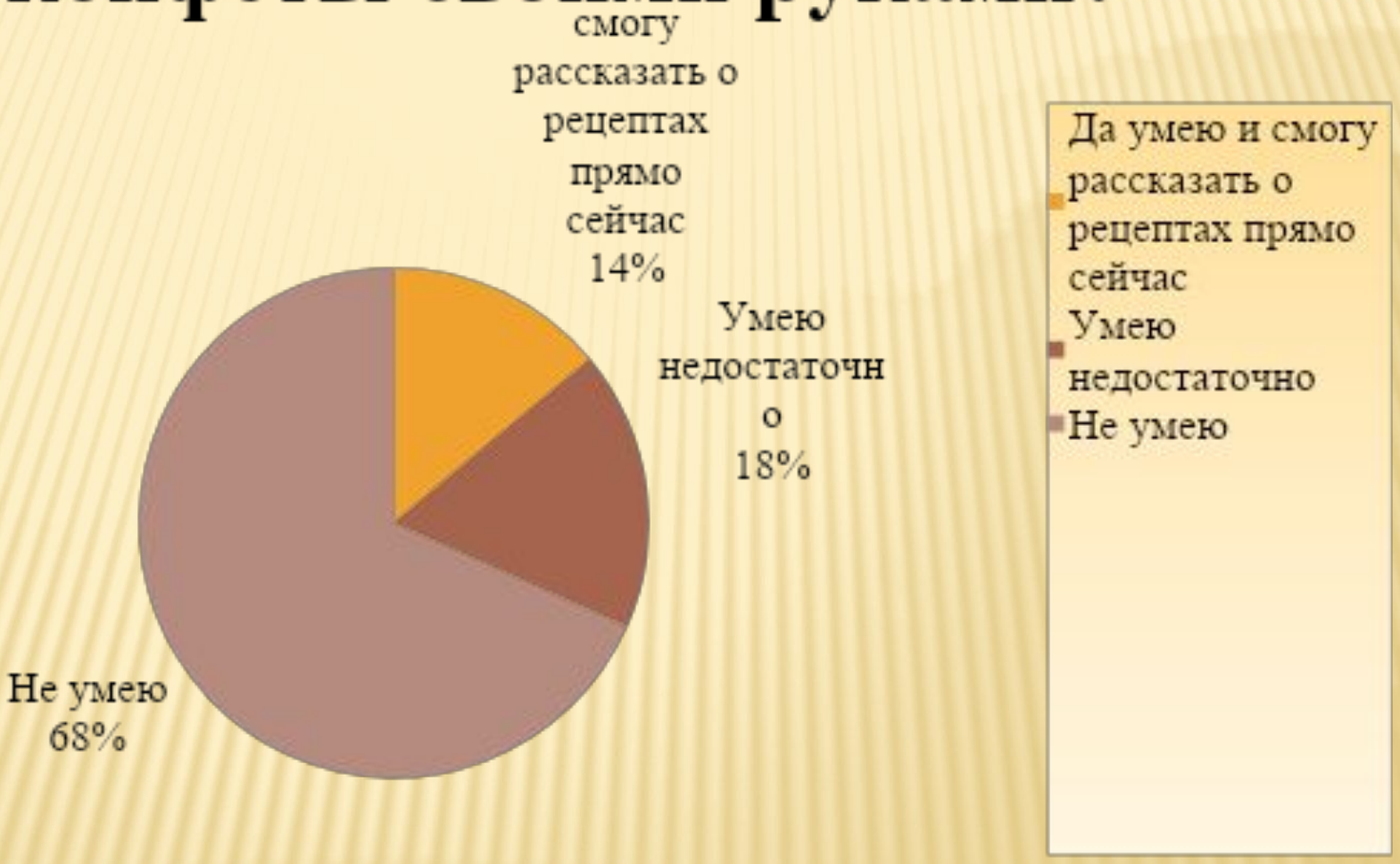
Неправильно ответили 89% опрашиваемых

А знаете ли вы об использовании конфет не только в пищу?



Не знают 56% учеников, знают недостаточно 31% опрошенных.

А умеете ли вы делать конфеты своими руками?



Не умеют 68% учащихся, умеют недостаточно 18% опрошенных.

Могут ли конфеты быть полезны деткам?

Не знают или отвечают неправильно 90 % учащихся.