



Проект «Самые знаменитые леденцы на палочке Чупа-Чупс»



Цель исследования:

Узнать, какой вред причиняют чупа-чупсы для детского организма.

Задачи:

1. Познакомиться с историей продукта.
2. Найти и собрать информацию из литературы, сети интернет по теме исследования.
3. Изучить состав чупа-чупсов (провести экспериментирование, вреден ли данный продукт).
4. Найти и изготовить сладость (петушки), безвредную для детского организма, которая могла бы заменить чупа-чупсы. Провести сравнительную оценку вкусовых качеств промышленного чупа-чупса и домашнего петушка.

Гипотеза:

мы предполагаем, что Чупа-Чупс вреден при частом употреблении.

Если мы всё узнаем об этом продукте, то не будем часто употреблять его в пищу.

The background is a wooden surface with a prominent grain. On the left, a piece of graph paper is pinned to the wood with a single metal fastener. On the right, a small, rectangular cardboard box is partially visible, showing its top and side panels. The text is centered over the graph paper.

История создания карамли Чупа-Чупс

Идея создания самых популярных в мире сладостей Чупа – Чупс принадлежит потомственному кондитеру Энрике Бернату.

Предприниматель Э. Бернат был свидетелем, как однажды мать ругала своего ребенка за его грязные руки, испачканные растаявшей карамелью, и ему пришла идея создания леденцов на палочке, которые можно сосать, не пачкая рук и одежды.

Он изменил направление производства своей кондитерской фабрики Granja Asturias S.A. на одно изделие – конфеты на палочке. Сначала палочка была деревянной, а сейчас из пластика.

Компания Chupa Chups была создана в 1958 году прошлого века

Леденцы были в форме шариков, которые напоминали футбольный мяч.

Первое название Чупа-Чупс было

GOL (в переводе с испанского – «Гол») из-за схожести на футбольный мяч.

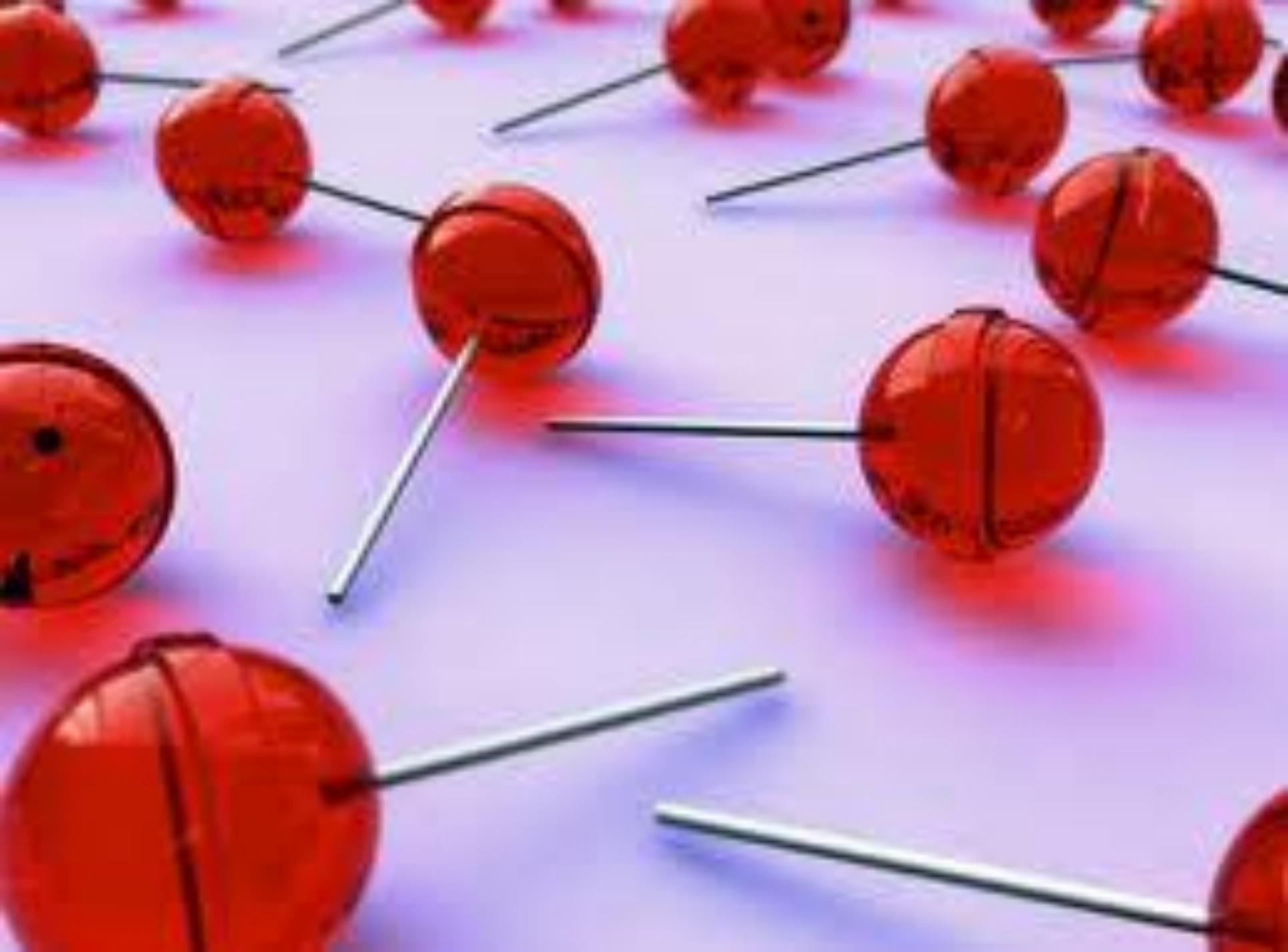
Но владельцу компании не нравилось это название и позже его сменили

сначала на **CHUPS**, а позже и на

Chupa -Chups.



37



Первоначально у карамели было только семь вкусов: клубника, лимон, мята, апельсин, шоколад, кофе со сливками и клубника со сливками.







**Логотип
бренда
«Чупа-Чупс»**

В 1961 году Энрике Бернат обратился к своему земляку, знаменитому художнику Сальвадору Дали с просьбой нарисовать логотип для леденцов. Художник в течение часа создал логотип Чупа-Чупс, напоминающий ромашку.



*Chupa
Chups*
®

Вкладом Сальвадора Дали также стало размещение логотипа сверху леденца, а не сбоку как было на первых этикетках конфеты. Этот факт послужил одной из основ рекламной кампании Чупа-Чупс, благодаря которой леденцы за несколько лет завоевали весь мир.

CHUPA
Chups

1961

CHUPA
Chups

1963

CHUPA
Chups

1969

CHUPA
Chups

1978

Chupa
Chups

1988

Через двадцать лет "Чупа- Чупс" уже
знал весь мир: США, Великобритания,
Дания, Португалия, Япония и еще
целый ряд стран, где были открыты
филиалы и фабрики.

В начале 90-х новым другом "Чупа
Чупс" стала, наконец-то, Россия.



**Самый большой
Чупа- Чупс в мире!**

**725 г. со вкусом
клубники.**





"Чупа- Чупс" стала первой конфеткой, которая полетела в космос: в 1995 году она побывала на орбитальной станции "МИР".

Мы решили узнать, на сколько популярен Чупа-Чупс среди учащихся начальных классов нашей школы.

Провели опрос учащихся.

1. Любите ли вы Чупа-Чупс?

2. Почему они вам нравятся?

3. Как часто родители вам покупают Чупа-Чупс?

а) когда я попрошу б) редко в) не покупают

4. Знаете ли вы о вреде Чупа-Чупс?

А) да б) нет

The background is a light purple color with a pattern of darker purple circles and swirls. A white, scroll-like shape is centered on the page, containing the text. The scroll has decorative flourishes on its left and right sides.

**ВЗГЛЯД
ИЗНУТРИ
«Чупа-Чупс»**



The Impact

В состав конфеты входит множество ингредиентов:

- сахар,
- патока,
- лимонная кислота (Е330),
- яблочная кислота(Е296),
- молочная кислота (Е270),
- пюре фруктовое концентрированное,
- натуральный и идентичный натуральному ароматизаторы (Е422, Е 162, Е 160),
натуральные красители- красный свекольный (Е162), паприка (Е 160с), куркумин (Е100),
экстракт солода.

E162-бетаин,

краситель, придающий красный оттенок, его получают благодаря обработке **свеклы**, он протестирован и считается вполне безопасным при употреблении в пищу.

E160- капсантин,

экстракт паприки, краситель для
оранжевого оттенка, получают из
красного перца, мощный
природный антиоксидант
(безопасен в небольших
количествах).

E422-глицерин,

применяется как растворитель и увлажнитель. При употреблении в больших дозах, может вызвать головную боль. Глицерин плохо влияет на работоспособность сердца и желудка.

Патока может содержать сульфиты.

Сульфиты выступают базой для различных консервантов (сульфит натрия, сульфит калия, сульфит кальция), которые призваны сохранить подольше продукт.

Такие консерванты могут быть опасны для здоровья в связи с возможным их канцерогенным эффектом.

Лимонная кислота сегодня
ничего общего с цитрусами не
имеет. Она зачастую имеет
синтетическое происхождение, а
некоторые специалисты
заявляют даже, что эта кислота
при употреблении в **больших**
дозах способна
провоцировать возникновение
злокачественных опухолей.

А молочная кислота, наоборот,
биологически безопасное
вещество



А вот **карминовая кислота**, которую добывают из насекомых, может вызывать кожные аллергические реакции и отечность верхних дыхательных путей у людей, чувствительных к этому веществу. Так что здесь нужно быть осторожным!

Соевый лецитин — вещество, которое добывают из очищенного соевого масла. Являясь биологически активной пищевой добавкой, которая содержит ряд полезных витаминов, навредить организму человека она не может, даже наоборот, ее считают полезной.

Медные комплексы хлорофиллов

являются абсолютно безвредными красителями зеленого цвета и широко используются в пищевой промышленности, как и **куркумины**, которые добываются из желтого имбиря и считаются даже полезной добавкой.



Ароматизаторы, идентичные натуральным – другими словами, воссозданные синтетическим путем. Они представляют собой химическое вещество.

Синтетические вещества либо выводятся из организма, либо накапливаются в печени, почках.

Но **самое опасное** таится в соединении всех этих компонентов. Леденец – это практически **чистый сахар**, который **вызывает резкий выброс инсулина в кровь**.

Попадая между зубами, сладкая слюна способствует развитию микрофлоры полости рта, а кальций из костной ткани тратится на усвоение углеводов.

Чупа- Чупс , конечно, вкусные
леденцы,
но в них есть химические
добавки, красители, которые
**очень вредны для детского
организма.**





Чем заменить Чупа-Чупс?

Сами изготовим
сладость,
безвредную для
детского
организма-

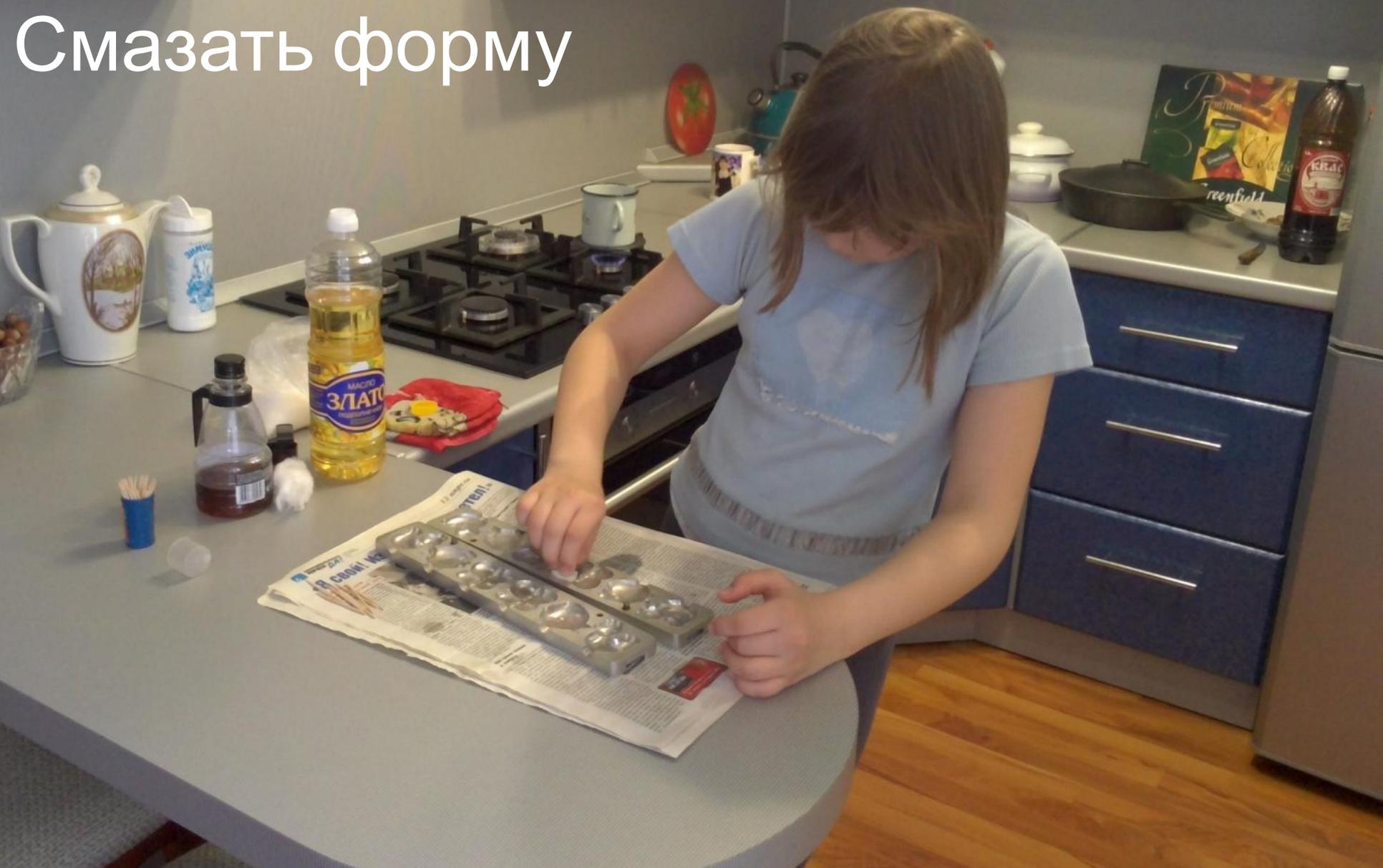


Если вы хотите сделать леденцы сами, чтобы не есть химию – это правильное решение.

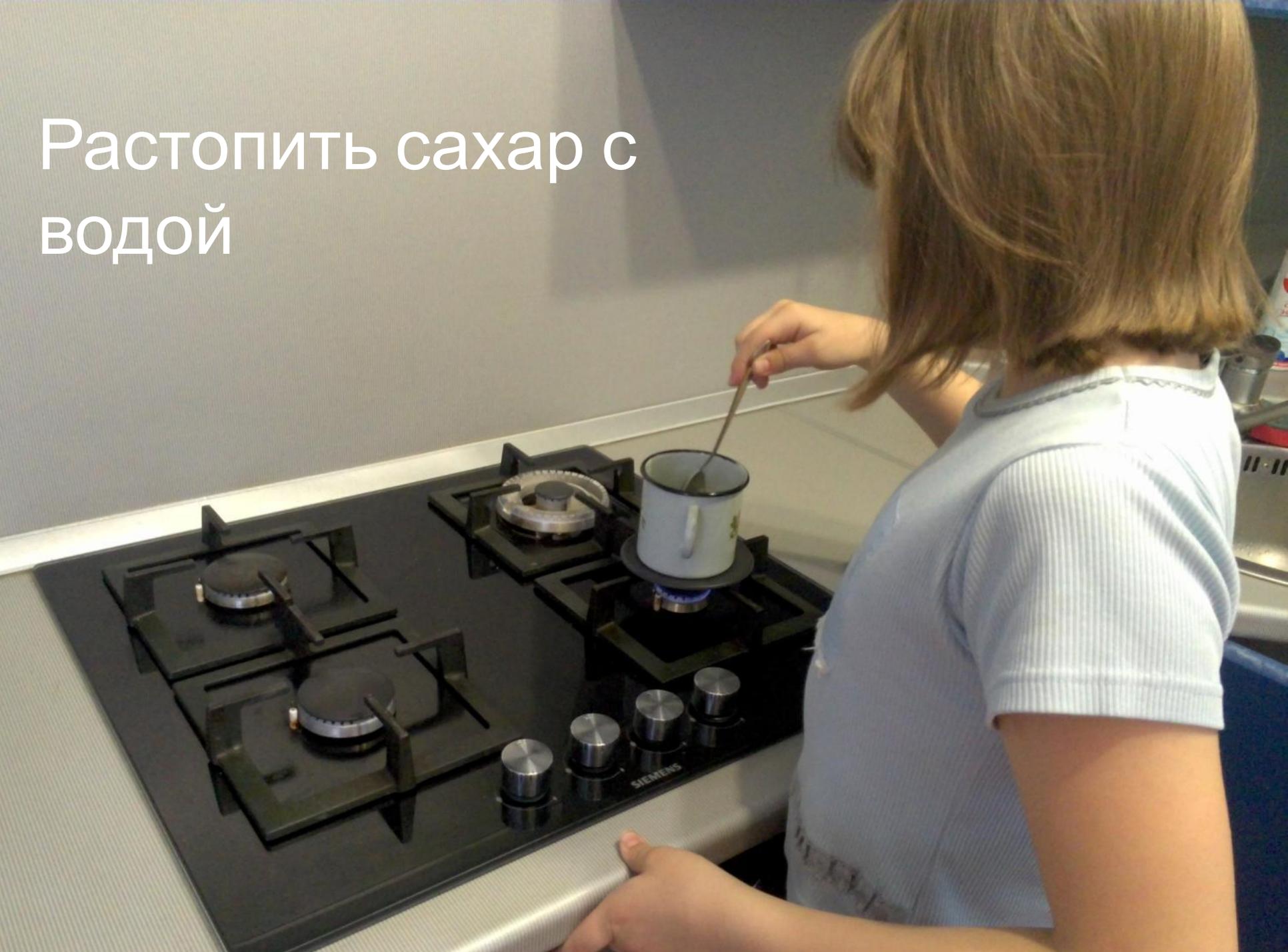
Делаем сами.

**Вам понадобится :
четверть стакана воды, а
если хотите со вкусом –
добавьте сок, один стакан
сахара, палочки,
формочки для заливки
леденцов.**

Смазать форму



Растопить сахар с
водой



Залить сахар в форму







Полезьа от леденцов.

- Они очень вкусные.

На палочке.

Жженый сахар полезен при кашле.

А главное, в них нет никаких химических добавок, красителей, ароматизаторов.







**Вот мы и
нашли баланс
вкуса и
пользы!**