

# Тема: «Сахар вреден или полезен»

Выполнила работу  
Шевелёва Полина  
ученица 2 класса



● **Актуальность темы:** тема является актуальной, так как в настоящее время информация об употреблении сахара имеет противоречивый характер.



● **Цель: изучить  
информацию о сахаре, его  
положительное и  
отрицательное воздействие  
на организм человека.**



**● Гипотеза: Предполагаю, что если сахар употреблять в умеренных количествах, то он вовсе не вреден, а даже полезен.**

# Методы исследования:

- Анкетирование.
- Анализ литературы.
- Проведение опыта.

# Тип проекта:

- индивидуальный
- краткосрочный
- исследовательский

- Сахар- это кристаллическое питательное белое сладкое вещество, добываемое из свекловицы или из тростника особого вида.



# Тростниковый



# Свекловичный



# Пальмовый



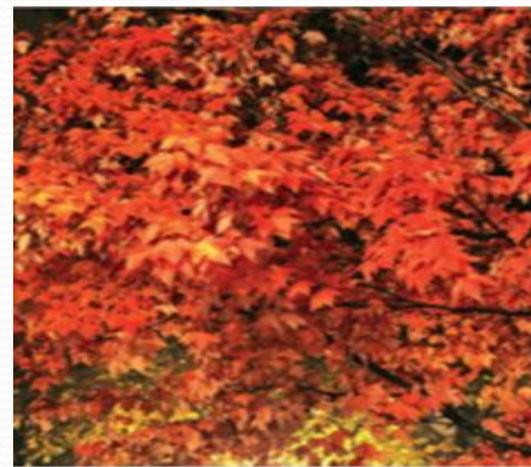
# Солодовый



# Сорговый



# Кленовый



- Вывод: заболевания, которые возникают у сладкоежек употребляя разные виды сахара может нанести вред для здоровья, если избыточное употребление.
- Польза в том, что сахар источник кальция, калия и группы различных витаминов.

- **1. Опыт Сахар представляет собой бесцветные кристаллы сладкого вкуса, хорошо растворим в воде**

Для проведения опыта мне нужны:

1. Сахар- 10 гр или 1 дес.л.
2. Десертная ложка
3. Вода-1 ст.

Шаг 1.

В десертную ложечку я набрала сахар и высыпала в стакан с водой и перемешала.

- **Что увидела:**

1. Цвет воды не изменился .
2. Сахар растворился.

- **Вывод:** сахар-хорошо растворяется в воде.



- **2. Опыт 2 Термическая обработка сахара**

Для проведения опыта необходимо:

1. Сахар - 200гр.
2. Сковорода

Шаг 1.



- Рассыпчатый белый сахар я насыпала в сковороду и поставила на плиту. И стала его размешивать. Сахар расплавился.

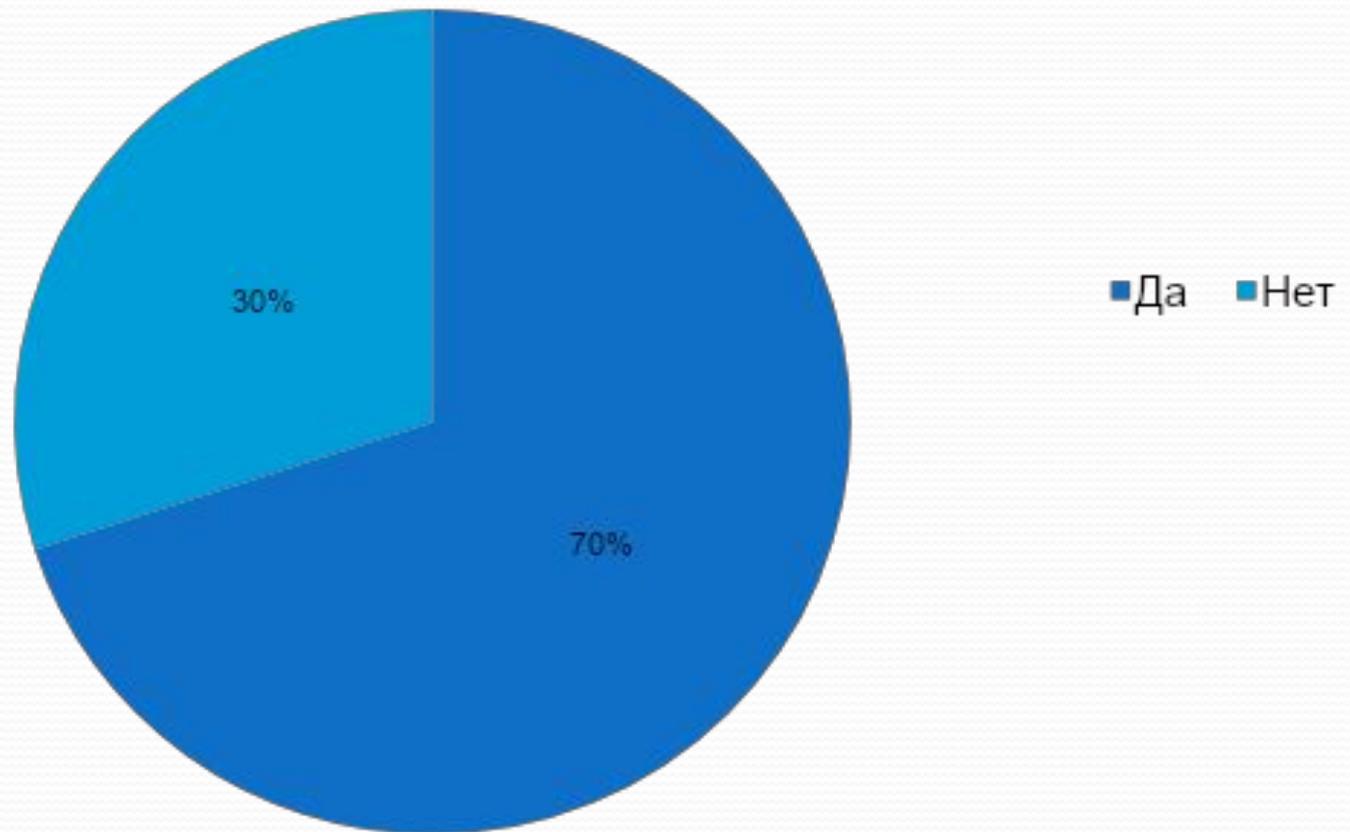
Чем дольше мы его нагревали, тем темнее цвет изменился и становился: с белого рассыпчатого цвета на жидкий темно-коричневый, вкусно пах.

- **Вывод:** сахар плавится при высокой температуре.

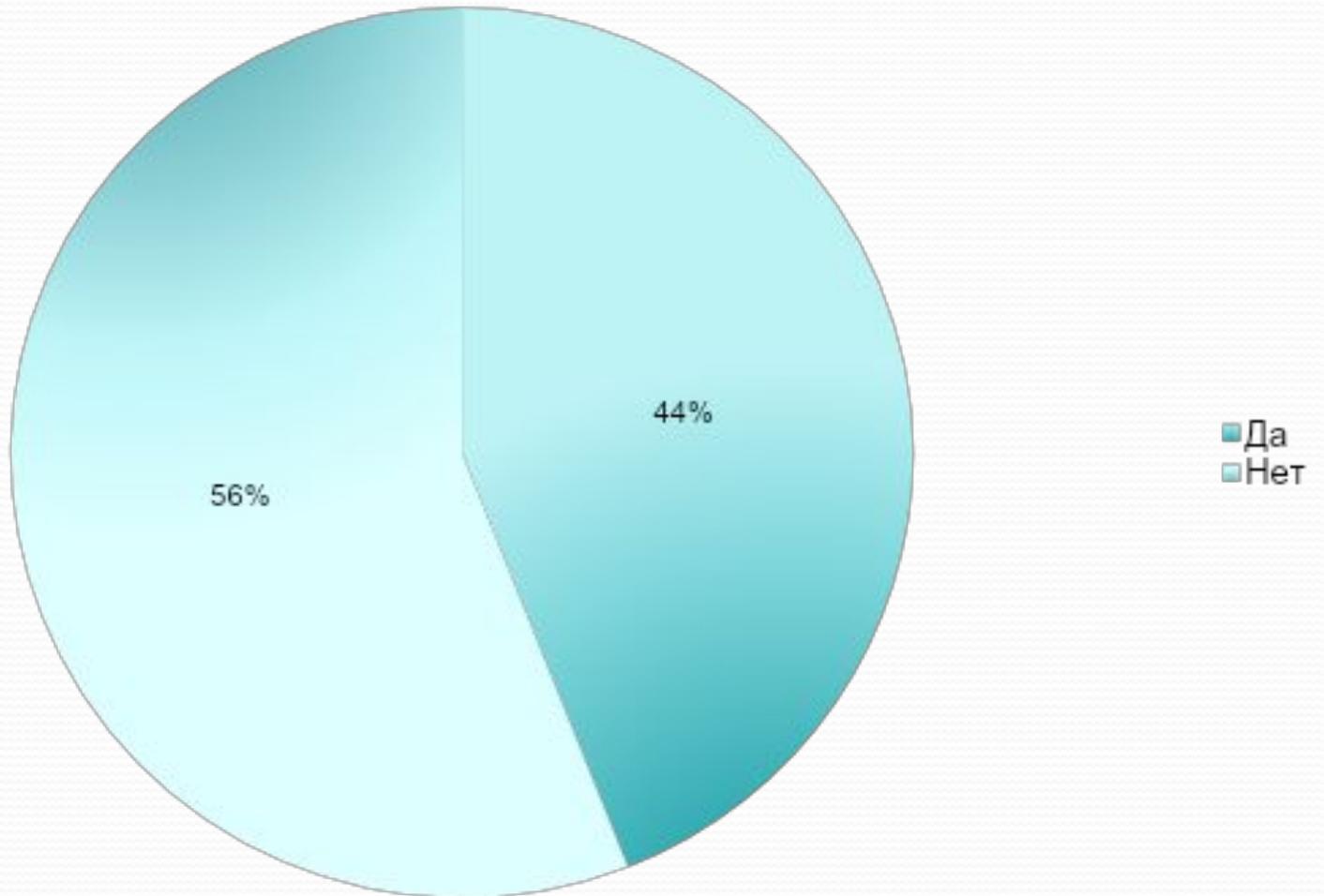


# Анкета

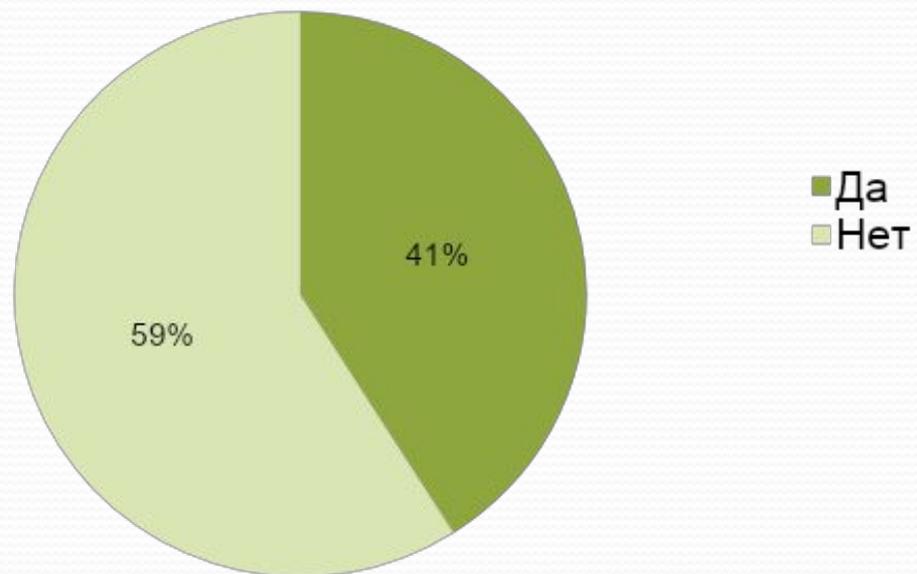
1. Любите ли вы сладости?



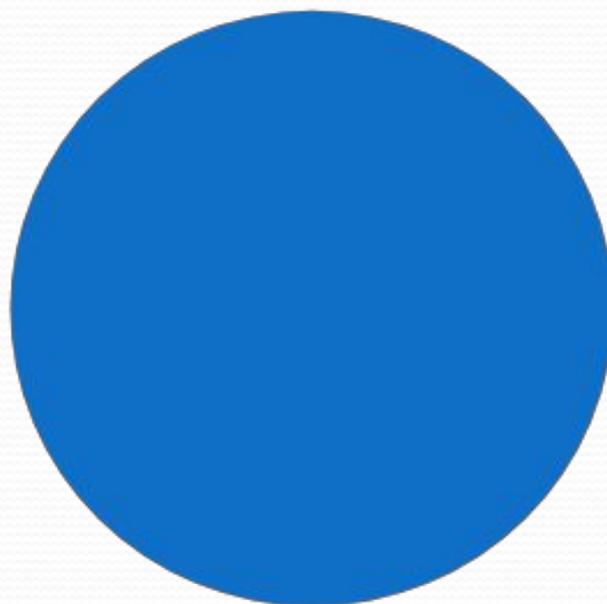
## 2. Часто вы употребляете конфеты?



### 3.Знаете ли вы о пользе, вреде сахара?



4. Хотели бы узнать о сахаре?



- Да
- Нет



**Вывод: необходимо  
познакомить учащихся 2-4  
классов с полезными и  
вредными свойствами.**

## Интересные факторы о сахаре

- В Индии еще 2000 лет назад делали кристаллический сахар из тростника.
- Когда Александр Македонский добрался до индийской территории, он был удивлен процессом получения меда без использования пчел (то есть, искусственного меда из сахара).

## **Заключение.**

Я выдвигала гипотезу предполагаю, что если сахар употреблять в умеренных количествах, то он вовсе не вреден, а даже полезен, что подтвердила работа над проектом.

В процессе анкетирования я поняла, как мало знаний у ребят начальной школы о сахаре.

Поэтому мне хочется рассказать о сахаре, его пользе и о вреде.

## Список литературы

1. Сахар: Джесси Рассел — Санкт-Петербург, Книга по Требованию, 2012 г.- 66 с.
2. «Сахарная свекла» под редакцией Д.Шпаара, Манск 2000
3. ГОСТ 12569-99 "Сахар. Правила приемки и методы отбора проб"
4. ГОСТ 12571-98 "Сахар. Метод определения сахарозы"



**Всем спасибо!!!**