

# Исследовательская работа на тему: «Чипсы»



Разработала:  
Головачева Вероника  
Евгеньевна  
Ученица 4 б класса

# Содержание

- Титульный лист
- Содержание
- Обоснование проблемы
- История чипсов
- Опрос
- Способ приготовления чипсов
- Состав и свойства чипсов
- Плюсы и минусы употребления чипсов
- Полезный советы
- Вывод



# Обоснование проблемы



Я и все мои друзья любим есть чипсы. А взрослые говорят, что это вредно для нас.



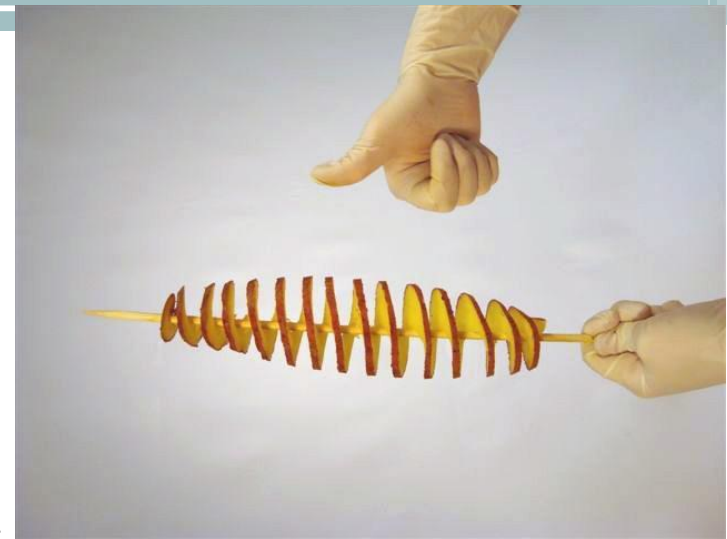
# Цели и задачи

Можно ли употреблять чипсы?

Такую цель я поставила перед собою.

Мои задачи:

- выявить популярность чипсов среди учащихся начальных классов методом анкетирования;
- способ приготовления чипсов;
- рассмотреть состав и свойства чипсов;
- плюсы и минусы употребления чипсов;
- дать полезные советы, исходя из исследований;





# История чипсов

Впервые чипсы приготовил повар престижного ресторана Moon Lake Lodge - Джордж Крам.

Все началось с того, как их ресторан посетил знатный магнат - Вандербильт и заказал фирменное блюдо того времени - картофель фри (или жаренная картошка). Блюдо повару вернули с жалобой на то, что картошки не хорошо прожарились и очень грубо нарезаны.



# История чипсов

Это конечно разозлило повара. Назло магнату, Крам нарезал картофель бумажной толщины, прожарил их и преподнес Вандербильту. К удивлению все, магнат был восхищен приготовленными чипсами.

После этого случая все стали заказывать это блюдо, с целью попробовать по словам магната эту "чудесную" закуску.



# История чипсов

Первые несколько лет чипсы подавали на стол в ресторанах, как элитное блюдо.

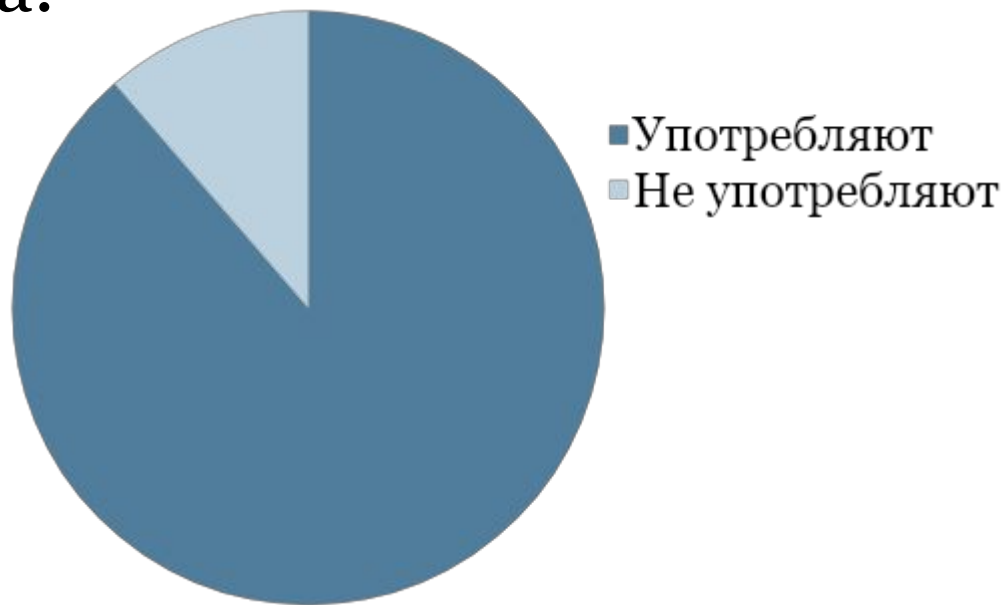
Потом его стали продавать, как закуску в пакетах, что усилило их популярность и до сегодняшних

дней пользуется большим спросом



# Опрос

- Анкетирование учащихся начальных классов показало, что среди опрошенных классов из 88 человека:





# Опрос



Учащимся начальных классов нашей школы была предложена следующая **анкета**:

*Любите ли вы чипсы?*

- любят;
- не любят;
- не очень любят.

*Как часто употребляете чипсы в пищу?*

- часто;
- редко;
- совсем не употребляем.

Мы получили следующие **результаты**

Из 88 опрошенных  
Любят чипсы – 78 чел.;  
Не любят – 10 чел.

Часто употребляют: 1 раз в неделю- 35 учащихся  
Редко употребляют – 1 раз в месяц- 12 учащихся  
Совершенно не употребляют – 10 учащихся  
Летом- 31 учащихся



# Способ приготовления чипсов

Многие искренне верят, что чипсы делаются из картофеля. Его нарезают тонкими ломтиками и обжаривают специальным образом.



# Способ приготовления чипсов

Но все ли чипсы делаются из картофеля?

Попробуем разобраться хотя бы немного.

В основном вместо картошки используют муку – пшеничную или кукурузную, а также смесь крахмалов. В организме человека крахмал превращается в глюкозу.

Если есть чипсы часто, глюкоза накапливается в печени – а это уже верный путь к ожирению.





# Способ приготовления чипсов

Готовое тесто, обжаривают в кипящих дешёвых жирах при  $t\ 250^{\circ}\text{C}$  . Чипсы не должны жариться более 30 секунд, так как это приносит вред нашему организму, однако это правило соблюдается редко.





# Способ приготовления чипсов

## Вывод

- Однако в наше время найти чипсы из настоящего картофеля так же трудно, как отыскать иголку в стоге сена.



# Состав и свойства чипсов

- Белки: 5.5 г. (~22 кКал)
- Жиры: 30 г. (~270 кКал)
- Углеводы: 53 г. (~212 кКал)

Это все говорит о том, что чипсы- высококалорийный продукт.



# Плюсы и минусы употребления ЧИПСОВ

«Плюсы»	«Минусы»
Вкусность.	Большое количество соли.
Восполняют энергию	Большое содержание жира
Привлекательный вид упаковки.	Нарушается выработка необходимых пищеварительных соков и ферментов.
Удобность в качестве перекуса.	Содержат канцерогены
Быстро поднимают уровень глюкозы	Отсутствуют витамины и минералы.
	Очень калорийные.

# Полезные советы

**З** – зарядка

**Д** – диета

**О** – отдых

**Р** – режим

**О** – организм

**В** – вода, витамины

**Б** - ...

**Е** – еда.



Здоровье- это наше главное богатство. Разве здоровье не чудо?



# Вывод

- Несколько лет назад в чипсах было найдено вещество способное не только вызывать возникновение раковых опухолей, но и разрушать ДНК. А кроме этих, уже найденных веществ, сколько ещё токсинов, образующихся при приготовлении чипсов, просто не изучались?

Спасибо за  
**ВНИМАНИЕ...**