

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.



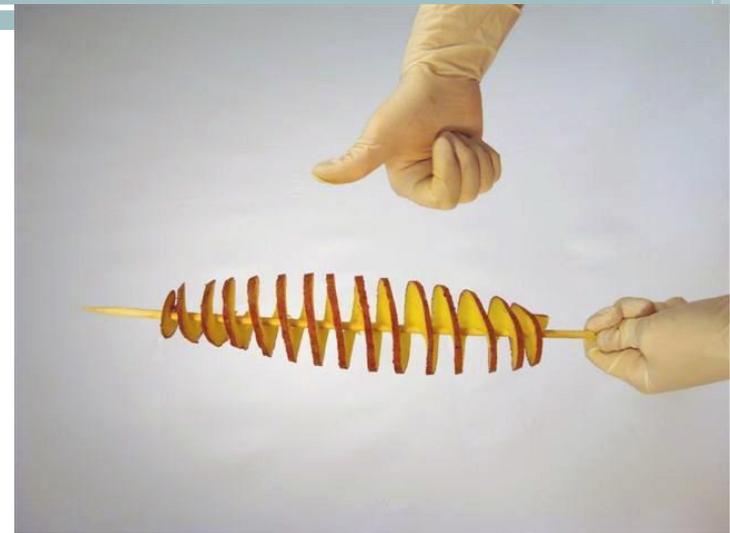
Цели и задачи

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.

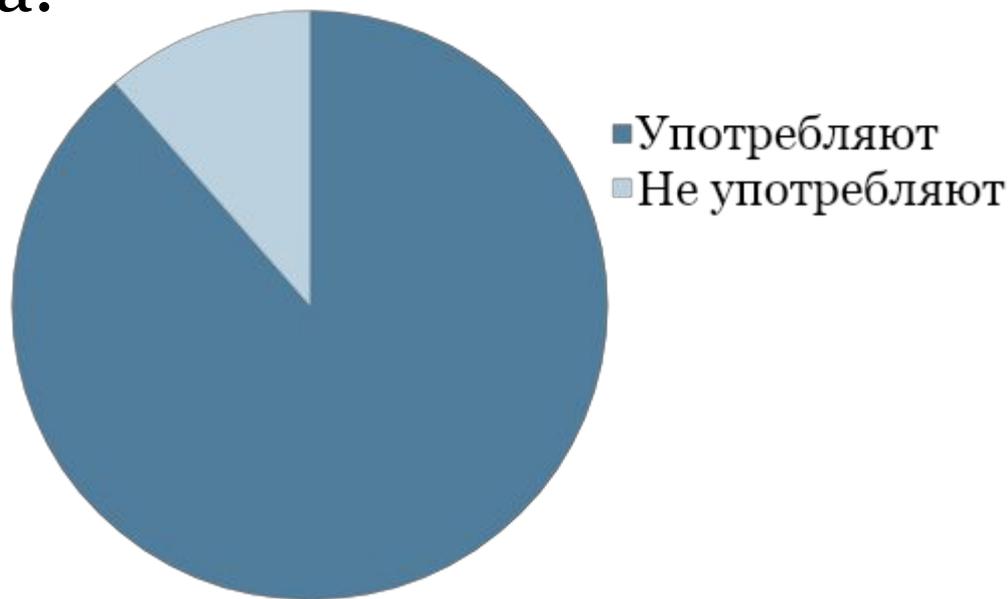
Потом его стали продавать, как закуску в пакетах, что усилило их популярность и до сегодняшних

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
Совсем не употребляют – 10 учащихся
Летом- 31 учащийся



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...