

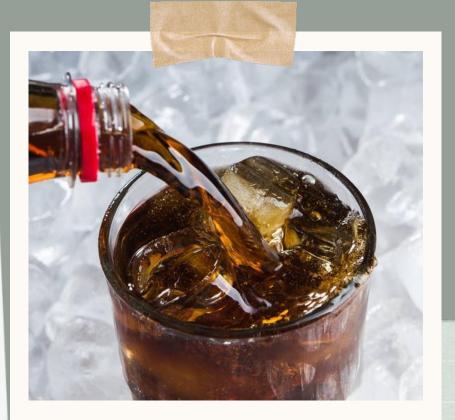






Введение В последнее время, с широким использованием консервантов, красителей и искусственных добавок, многие стали серьёзно задумываться о вреде того или иного продукта. Подростков же в свою очередь, привлекает яркая этикетка, приятный вкус, реклама продуктов и цена. Возникает ситуация, когда люди не понимают, несёт ли NOHN NUN TOT MOHN NHON

История создания газированных напитков. Вода с газом известна с древнейших времен и использовалась в лечебных целях. В 18 веке такую воду начали разливать в бутылки и развозить по миру. Однако она стоила дорого и быстро выдыхалась. Поэтому были предприняты попытки искусственно газировать воду. Британский химик Джозеф Пристли, наблюдая за работой пивоварни, заинтересовался пузырьками при брожении пива. Это был углекислый газом, с приятным вкусом. В 1767 г. Пристли представил миру первую газировку. Далее швед Тоберн Бергман в 1770 году сконструировал аппарат для насыщения воды, и назвал его сатуратором. (лат. Saturo- насыщать). Еще через 100 лет в 1886 г. из настойки листьев коки и орехов кола, впервые были выпущены в продажу Coca - Cola.

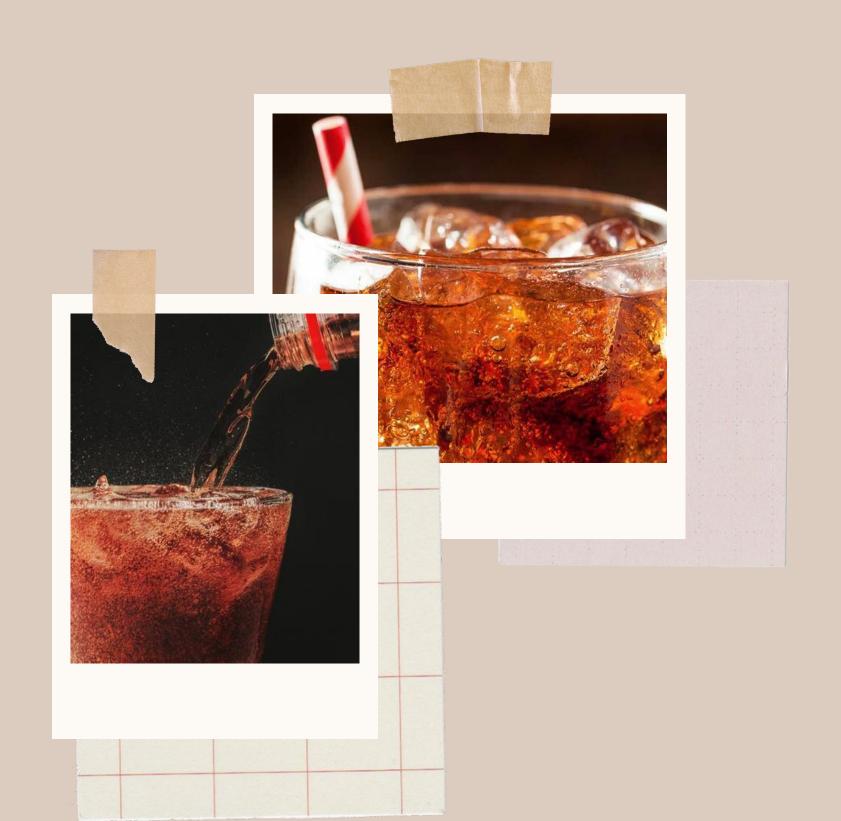




Пить не захотели?



В дореволюционной России бутылочная вода считалась напитком «господским» ее называли зельтерской. В России в начале XIX века кондитером Излером, выпускалась искусственная минеральная вода в пригороде С.-Петербурга. Сельская вода содержала соли натрия, кальция и магния, содовая только натриевая. 1929г. изобретен лимонад. 1950г. появились так называемые «здоровые» напитки, где сахар стали заменять искусственными подсластителями. В СССР были созданы: «Буратино», «Дюшес», «Лимонад», «Ситро», «Колокольчик» путем подбора сочетаний сахара, лимонной кислоты и ароматизаторов.



## Состав газированных напитков: - специально подготовленная вода . двуокись углерода Е290 · регулятор кислотности E330 · подсластитель: E951, сахар · консервант Е211 · краситель • ароматизатор . кофеин

Чтобы сделать газированный напиток, подготовили специальную воду.
И уже после:

Добавили E290 - то что создает пузырьки, за счет которых возникают приятные ощущения во рту во время питья газировки.

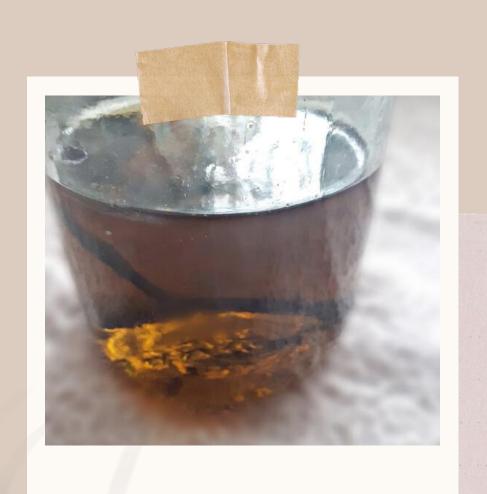
Регулятор кислотности E330 — это обычная лимонная кислота, которую используют для придания приятного кислого вкуса.

Подсластитель Е951 - это белок,

который вызывает у некоторых людей аллергию. Аспартам примерно в 200

Консерванты: E211 – бензонат натрия, E210 – бензойная кислота, E212 бензоат калия. Их вводят в напитки в качестве бактерицидного и противогрибкового средств, что позволяет увеличить срок хранения пищевых продуктов.

Красители в напитках используют в психологических целях. Ни для кого не секрет, что быстрее раскупается напиток со вкусом апельсина не прозрачного, а оранжевого цвета.



# Практическая часть.

Газировка и ржавчина.
Всем известный опыт. Я на собственном примере решила проверить две довольно известные марки «Буратино» и «Sprite».
Поместила два гвоздя в банки с напитками и оставила их на месяц в комнатной температуре.

Как оказалось, «Буратино» уничтожил куда больше ржавчины, нежели чем «Sprite»





## Яйцо в банке.

В банку с известным напитком «Coca-Cola» я поместила обычное белое яйцо, так же оставила на пару недель и хранила при комнатной температуре. После вышеуказанного срока я открыла банку и увидела что-то схожее с пеной. Перелила всё в чашку для удобства и поняла, что весь напиток превратился в желе, которое очень мерзко пахнет. Само яйцо было шершавое, с налётом и прилипшей слизью.







### Заключение

Целью моего исследования было: Изучить качественные составы газированных напитков и выявить влияние на организм человека. Следовательно о газированных напитках можно сказать точно: наносят ущерб организму. Поэтому все, кто серьезно относится к своему здоровью и весу, должны сказать НЕТ газированным напиткам и пить много воды Каждый человек должен задуматься перед тем как выпить этот продукт, а как правильно употреблять газированные напитки можно найти в брошюрке, берегите себя.