

Работу выполнила Бельтюкова Виктория, 1 курс,
ИФКиС

ВРЕД И ПОЛЬЗА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

История создания микроволновых печей

- ◎ Микроволновую печь изобрел американский инженер П. Л. Спенсер. В 1947 в военных столовых появились СВЧ печи. Эти изделия высотой в человеческий рост весили 340 кг и стоили 3000 долларов за штуку. Конечно, с течением времени микроволновки были усовершенствованы. Первая серия микроволновок появилась в продаже осенью 1962 года.



Принцип работы микроволновой печи

- Микроволновое излучение, которое используется в микроволновых печах - это электромагнитные волны длиной от одного миллиметра до одного метра. Чтобы нагреть пищу с помощью микроволн, необходимо присутствие в ней дипольных молекул, то есть таких, на одном конце которых имеется положительный электрический заряд, а на другом - отрицательный. Выделяющееся при этом тепло и служит причиной разогрева пищи.



Влияние излучения микроволновой печи

- Ускоряют структурный распад продуктов.
- Изменяют элементарный состав продуктов питания, вызывая расстройства пищеварения.
- Изменяют химию пищи, что может привести к сбоям лимфатической системы и разрушению способности организма защищать себя от злокачественных опухолей.
- Приводят к злокачественным опухолям желудка и кишечника, общей дегенерации периферической клетчатки, а также постепенному разрушению пищеварительной и выводящих систем у статистически высокого процента людей.
- Снижает способность тела усваивать витамины В-комплекса, витамин С, витамин Е, необходимые минералы и липотропики (вещества, способствующие ускорению распада жиров в организме).

Канцерогены из микроволновки

К чему способно привести употребление облученного продукта?

- ❖ Могут возникнуть расстройства пищеварительной системы, а также нарушения метаболических процессов.
- ❖ Может быть ослаблена иммунная система. Это происходит за счет изменений в лимфатических железах и в сыворотке крови.
- ❖ Образуются свободные радикалы, которые провоцируют развитие раковых клеток и нарушают функции организма.

Посуда для микроволновки

- ⦿ Микроволны могут отражаться некоторыми видами посуды. Лучше всего использовать прозрачную стеклянную посуду, она лучше всего пропускает микроволны. Металлическая посуда совершенно не пригодна для приготовления продуктов в печи. Это касается кастрюль, сковород из стали, чугуна, эмалированных, посуды из алюминия и меди.



Спасибо за внимание!