A photograph of a white ceramic coffee cup filled with dark coffee, sitting on a matching saucer. To the left, a white ceramic plate with a scalloped edge holds several chocolate-covered sticks, possibly hazelnut or almond. The background is a plain, light-colored surface.

**Влияние шоколада  
на организм  
человека**

# Одним из любимых лакомств для детей и взрослых является шоколад





# Так кто же прав? Вреден или полезен шоколад для организма?





# ИСТОРИЯ

## ШОКОЛАДА

- В ботанике "шоколадное дерево" получило название "Теоброма какао", что значит "пища богов". Ацтеки считали его самым красивым "райским деревом" и преклонялись перед ним, как перед божественным созданием.
- Шоколад долгое время был исключительно напитком. Он употреблялся в холодном виде – обжаренные какао-бобы, которые сами по себе имеют горький вкус, смешивались с водой, а затем в эту смесь добавлялся перец чили.
- Впервые какао попало в Европу в 1502 году в дар испанскому королю.
- В 21 веке шоколад остается чистым удовольствием, приносящим радость, потакание женским капризам и веселье детям.



# Что такое шоколад?

- Шокола́д (англ. Chocolate, фр. Chocolat, исп. Chocolate) - термин, обозначающий различные виды кондитерских продуктов, изготавливаемых с использованием плодов какао.
- Слово «шоколад» происходит от ацтекского слова “xocolātl” (название напитка из бобов какао, досл. “горькая вода” (науатль xocolli “горечь”, atl “вода”).
- Основным сырьём для производства шоколада являются какао-бобы - семена какао-дерева, произрастающего в тропических районах земного шара.



# Классификация

- *В зависимости от способа обработки:* десертный и обыкновенный.



- *В зависимости от состава:* без добавлений, с добавлениями, с начинкой, диабетический и белый.



- *В зависимости от формы:* в виде плиток, фигур и в порошке.



# МИФЫ О ШОКОЛАДЕ

Миф первый. Шоколад - виновник лишнего веса.

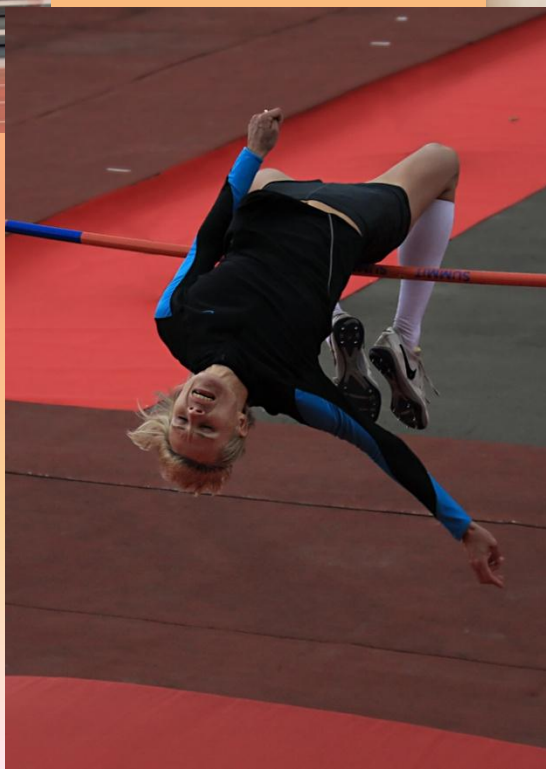




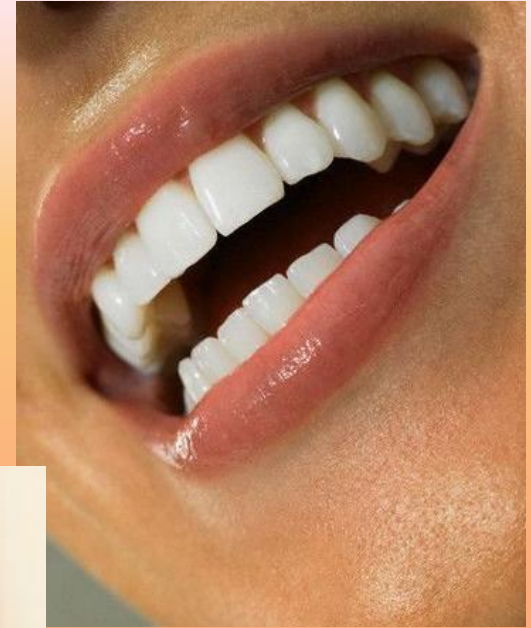
# Миф второй. Шоколад - источник энергии.



# Миф третий. Шоколад обладает стимулирующим эффектом.



# Миф четвертый. Из-за шоколада возникает кариес.



# Миф пятый. Из-за шоколада возникают пр



# Миф шестой. В шоколаде нет НИКАКИХ ВИТАМИНОВ.



# Шоколад: дешевый, значит

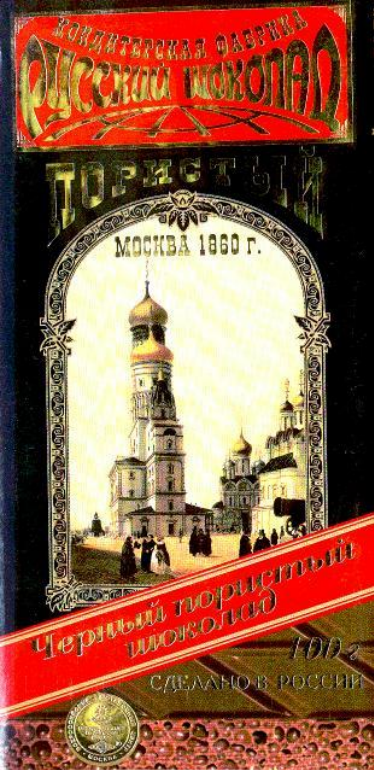
**ОПАСНЫЙ**

Марка, производитель	Вкус	Аромат	Итоговый балл
«Российский». Кондитерское объединение «Россия». г. Самара	4,5	4,5	4,5
Fazer, изготовлен для фирмы «Фазер» на кондитерской им. Н. К. Крупской. г. Санкт-Петербург	4,4	3,9	4,3
«Золотой ярлык». Кондитерская фабрика «Красный Октябрь». г. Москва	4,1	4	4,08
“Alpen Gold”. Кондитерская фабрика «Штольверк-Рус». г. Покров	3,8	3,9	3,82
«Люкс». Кондитерский концерн «Бабаевский». г. Москва	3,8	3,6	3,76
«Дары Покрова». Кондитерская фабрика «Штольверк-Рус». г. Покров	3,6	3,7	3,62
«Золотой фонд». Кондитерская фабрика «Кедбери». Новгородская область	3	3,8	3,16

# Результаты анкетирования

Приняли участие 86 чел. (учащиеся младших, средних и старших классов)

<b>Вопросы</b>	<b>Да</b>	<b>Нет</b>	<b>Иногда</b>
<b>1. Любите ли вы шоколад?</b>	<b>86</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>2. Полезен или вреден шоколад?</b>	<b>73</b>	<b>8</b>	<b>5</b>
	<b>Ежедневно</b>	<b>Каждую неделю</b>	<b>Раз в месяц</b>
<b>3. Как часто вы употребляете шоколад?</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>2</b>



- Сегодня унифицированного медицинского взгляда на роль шоколада в нашей жизни не существует.
- Одни медики критикуют своих пациентов за употребление этого продукта, грозят выпадением зубов, а также повышением уровня холестерина в крови.
- Другие же врачи и ученые ратуют за потребление шоколада, как вещества, способного поддерживать нормальную работу сердца и циркуляцию крови, а также снижающего уровень холестерина в крови.
- Все без исключения светила мировой медицины сходятся в одном: во всем следует знать меру, и переедание какого-то одного продукта неизбежно чревато проблемами.
- При покупке шоколада всегда обращайте внимание на его подлинность, читайте надписи на этикетках и упаковках. Покупайте шоколад в больших магазинах. Знайте, что настоящий шоколад не может быть дешевым.

