

ЧТО МЫ ЕДИМ ?

A vibrant and detailed photograph of a wide variety of food items. In the foreground, there are several loaves of bread, including a large braided one and some bagels. Next to them are fresh fruits like grapes, pears, and apples. A variety of vegetables such as tomatoes, bell peppers, and carrots are scattered throughout. In the center, there's a whole fish on a wooden board, a block of cheese, and a bowl of green peas. To the right, there's a bowl of rice and some corn. The background is filled with more food, including a whole chicken, a bowl of red beans, and various other produce. The overall scene is a rich display of different food groups.

Выполнила: Струева
Анастасия
7А класс
МБОУ «СОШ № 6»



На земле более 7 миллиардов человек и каждому из них нужно питаться . Прогресс дошел до такой степени , что продукты питания можно делать из чего угодно . Например кусок мыла производят из того вещества , который мы едим практически каждый день .





**Мы едим молочные
продукты**



Пальмовое масло-это растительное масло, получаемое из мясистой части плодов масличной пальмы . Именно это масло добавляют практически во все молочные продукты . Например 90% мороженого делается из пальмового масла , которое вредит нашему здоровью.

Если его в организме много накапливается, оно начинает блокировать рецепторы, которые способны воспринимать и метаболизировать

полиненасыщенные жирные кислоты.

Другими словами, если вы съели молочный продукт с пальмовым маслом, а потом выпили рыбий жир «для здоровья», то последний не окажет на вас благотворного влияния.






Каждое утро мы намазываем сливочное масло на хлеб , но мало кто знает что на самом деле это пальмовое масло . Из этого же пальмового масла делают молоко , творог, сметану и многое другое. А теперь представьте что вы сначала едите это масло , а потом этим же маслом умываетесь.



=





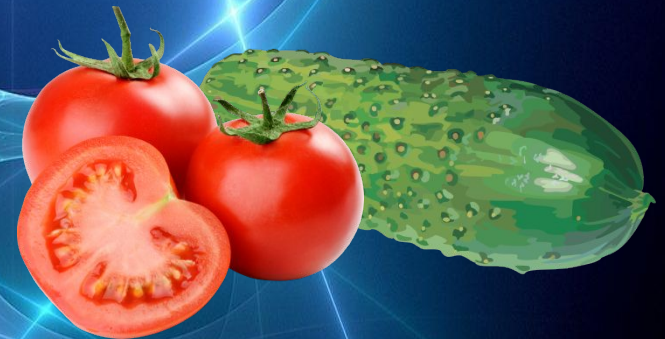
**Мы едим овощи и
фрукты**


В Россию овощи и фрукты
поступают зелеными и
недозрелыми. Уже в России
они созревают в газовых
камерах с применением
Этилена .

На самом деле это вреда не
приносит , но и нет нечего
полезного. Овощи и фрукты
получают витамины на солнце,
а газовых камерах его нет. По
этому съев фрукт или овощ с
прилавка мы получим столько
же витаминов как съев
бутерброд с колбасой .



Этилен –это химическое
соединение . Является
фитогормоном .
Заставляющее плоды
быстро расти и созревать.



A large, overflowing basket of various baked goods, including breads, pastries, and pastries, with the text "Мы едим хлебобулочные изделия" overlaid in the center. The basket is filled with a wide variety of breads and pastries, including round loaves, braided breads, pastries with jam, and small ring-shaped pastries. The colors range from golden brown to dark brown, and the textures are diverse, from soft and fluffy to crisp and flaky. The text is written in a bold, white, sans-serif font, centered over the image.

Мы едим
хлебобулочные
изделия

«Хлеб»

Дрожжи. Практически все хлебобулочные изделия делают из них .

Это все знают ,но мало кто знает из чего делают дрожжи .

По требованию ГОСТ хлебопекарные дрожжи должны вырабатываться в соответствии настоящего стандарта по технологическим инструкциям , утвержденном в установленном порядке.



Основное сырье которое добавляют в дрожжи:

Сульфат аммония технический

Аммоний сернокислый очищенный

Аммиак водный технический марки Б

Карбамид

Кислота серная техническая или аккумуляторная

Микро удобрения для сельского хозяйства

Кислота олеиновая техническая

Известь хлорная

Известь строительная

Известь белильная

Формалин технический

Фурацилин

Моющее жидкое средство «Прогресс»

3 вида соляной кислоты технической





Мы едим мясные продукты

«Мясо»

Во всем магазинах страны лежит одно и тоже мясо .
Но совсем ли это мясо ?



Производители мяса , что бы придать объем или увеличить массу своего продукта обычно добавляют в него каррагинан (Е 407)-получаемый из морских водорослей сульфатный полисахарид. Каррагинан является линейным полимером и благодаря своей спиральной полимерной структуре активно впитывает воду и превращается в гель.

А количество каррагинана в мясных продуктах законодательно не нормируется - все на совести производителя.



A vibrant collage of fresh organic produce. In the foreground, a brown paper bag is overflowing with bright red strawberries. The bag has a black logo that reads "БИО" in large letters and "Продукты" below it. Surrounding the bag are various other items: a basket of blueberries, several lemons, heads of garlic, a cluster of brown eggs, and a bunch of cherry tomatoes. The background shows more produce in wooden crates, including green apples and red apples.

Не все потеряно

!!!

В некоторых городах существуют Bio магазины.

Bio продукты используют натуральные красители из сока ягод, фруктов и овощей, природные консерванты, не модифицированную продукцию. Все ингредиенты подвергаются солению, пастеризации, сушке, вакуумной обработке и вялению, варке или мгновенной заморозке. Упаковка для биологически чистой продукции – это стекло, бумага, биопластик или жесть.



В целом, магазин БИО продуктов в ближайшем будущем станет настоящей Меккой для всех тех, кто заботится о собственном здоровье и много внимания уделяет экологической безопасности продуктов питания. Несмотря на то, что экологически чистые продукты питания стоят несколько дороже, такая стоимость полностью оправдана и отвечает стандартам качества предлагаемого товара. Любой человек, заботящийся о своем здоровье и о благополучии своей семьи, однозначно выберет здоровую пищу.





**Спасибо за
внимание!**