

Фестиваль исследовательских и творческих работ учащихся
«Портфолио»

Разделы: история и археология, здоровье человека

**Происхождение шоколада.
Отношение к шоколаду
в России**

**Моляр Евгения Сергеевна,
ученица 7 «А» класса гимназия №2**

**Научный руководитель: учитель английского языка
Сопова Татьяна Владимировна**

Почему я решила провести это исследование

Почти все люди в мире любят шоколад в большей или в меньшей степени. Некоторые просто не могут без него представить свою жизнь. Таким образом, тема, выбранная автором для данного исследования, очень **актуальна.**



Цель данной работы: изучить и отразить происхождение шоколада, выяснить отношение к шоколаду в России.

Задачи: дать определение термину «шоколад»; составить вопросы и провести исследование среди учащихся шестых классов МОУ «Гимназия №2 г. Владивостока», узнать их отношение к шоколаду.



Рабочая гипотеза

Учащиеся нашей гимназии считают, что шоколад полезен, но лучше его есть в малых количествах. Для того чтобы ее подтвердить или опровергнуть, я решила провести исследование на эту тему.



Материалы и методы

- литературный обзор - нормативные документы (технические условия)
- энциклопедии
- социологический опрос школьников



Немного об истории

Термин «шоколад[1]» (от англ. *Chocolate*) обозначает различные виды кондитерских обозначает различные виды кондитерских продуктов, изготавливаемых с использованием плодов какао.

[1] Шоколад – 1. Род конфет – застывшая масса какао с сахаром....2. – Сладкий напиток из тертых плиток такой массы. – Ожегов С.И. Словарь русского языка» - М., ООО «Издательство Оникс», 2008. - с. 627. Родиной шоколада, как и дерева какао, является Центральная и Южная Америка. На протяжении многих столетий шоколад употреблялся в виде напитка — индейцы смешивали молотые и обжаренные какао-бобы с водой, а затем в эту смесь добавлялся красный перец (чили).



Виды современного шоколада

Основным сырьём Основным сырьём для производства шоколада и какао-порошка являются какао-бобы Основным сырьём для производства шоколада и какао-порошка являются какао-бобы — семена какао-дерева Основным сырьём для производства шоколада и какао-порошка являются какао-бобы — семена какао-дерева,

произрастающего в тропических районах земного шара. В

По происхождению какао-бобы подразделяют на три группы: состав настоящего шоколада обязательно должны входить (и

- американские;
- африканские;
- азиатские.

быть указаны на упаковке) **4 основных компонента**: масло какао, какао тертое, сахарная пудра, лецитин (эмульгатор вполне достойная добавка к дорогостоящему маслу какао

По качеству какао-бобы подразделяют на две группы: благородные (сортовые), обладающие нежным

вкусом благородные (сортовые), обладающие нежным

вкусом и приятным тонким ароматом благородные

(сортовые), обладающие нежным вкусом и приятным

тонким ароматом со множеством оттенков (Ява, Тринидад и

др.);

потребительские (ординарные), имеющие горький, терпкий

кисловатый вкус и сильный аромат (Баия, Пара и др.).



Виды современного шоколада

Чёрный (горький) шоколад делают из какао тёртого, сахарной пудры и масла какао. Изменяя соотношение между сахарной пудрой и какао тёртым, можно изменять вкусовые особенности получаемого шоколада — от горького до сладкого. Чем больше в шоколаде какао тёртого, тем более горьким вкусом и более ярким ароматом обладает шоколад и тем более он ценится.

Молочный шоколад с добавлениями изготавливают из какао тёртого, масла какао, сахарной пудры и сухого молока, чаще всего используют плёночное сухое молокос добавлениями изготавливают из какао тёртого, масла какао, сахарной пудры и сухого молока, чаще всего используют плёночное сухое молоко жирностью 25 % или сухие сливки. Аромат молочному шоколаду придаёт какао, вкус складывается из сахарной пудры и сухого молока.

Белый шоколад готовят из масла какао, сахара, плёночного сухого молока и ванилина без добавления какао-порошка, поэтому он имеет кремовый цвет (белый) и не содержит теобромину. Неповторимый вкус белый шоколад приобретает благодаря особому сухому молоку, имеющему карамельный привкус.

Диабетический шоколад предназначен для больных сахарным диабетом предназначен для больных сахарным диабетом. Вместо сахара используются подсластители предназначен для больных сахарным диабетом. Вместо сахара используются подсластители, такие как сорбит предназначен для больных сахарным диабетом. Вместо сахара используются подсластители, такие как сорбит, ксилит предназначен для больных сахарным диабетом. Вместо сахара используются подсластители, такие как сорбит, ксилит, маннит.

Пористый шоколад получают в основном из десертной шоколадной массы, которую разливают в формы на $\frac{3}{4}$ объёма, помещают в вакуум-



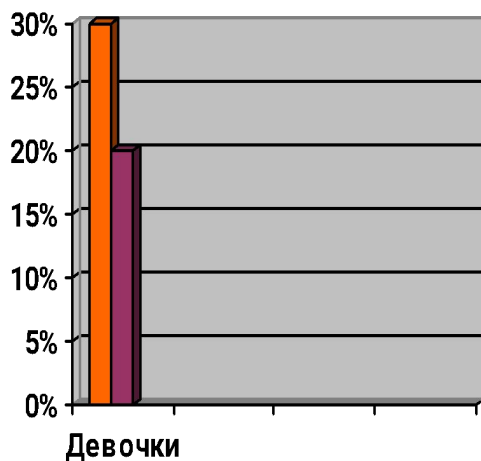
Британские ученые о шоколаде

Ученые Великобритании на днях опубликовали данные последних научных исследований, проводимых в Имперском колледже Лондона. Оказалось, что любимое с детства лакомство всего человечества – **шоколад является универсальным лекарством** от многих болезней, главное не злоупотреблять столь приятным на вкус лекарством во время лечения. Итак, по мнению британских медиков, шоколад (особенно горький) обладает широким спектром полезных свойств и при умеренном потреблении способен улучшить состояние сердечно-сосудистой системы, укрепить расшатанные временем и заботами нервы, подавить опасные ультрафиолетовые лучи, тем самым защитив вашу кожу от риска возникновения раковых клеток, спасти от постоянного кашля и уберечь от астмы. Британские ученые заявили, что темный шоколад благоприятно сказывается на состоянии печени. Но с лишним весом, если он у вас есть, надо сражаться не тем, чтобы, лежа на диване, лопать обезжиренный шоколад, а в целом выстраивать здоровое питание - есть больше фруктов, овощей, обычных каш. **И двигаться, господа, двигаться!**

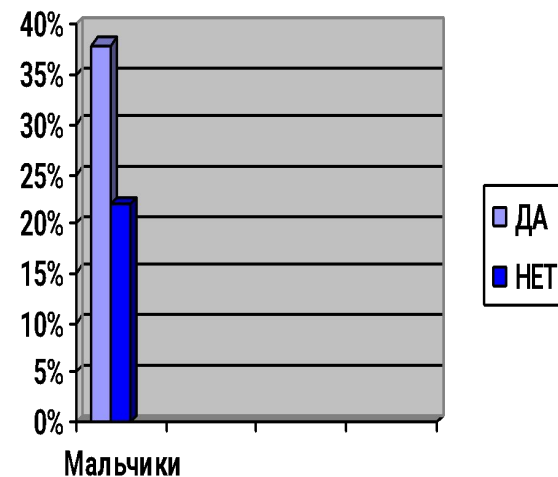


Опрос учеников гимназии

В результате проведенного опроса было выявлено, что 68% учащихся знают историю происхождения шоколада, причем и мальчики, и девочки в этом вопросе одинаково ориентированы.



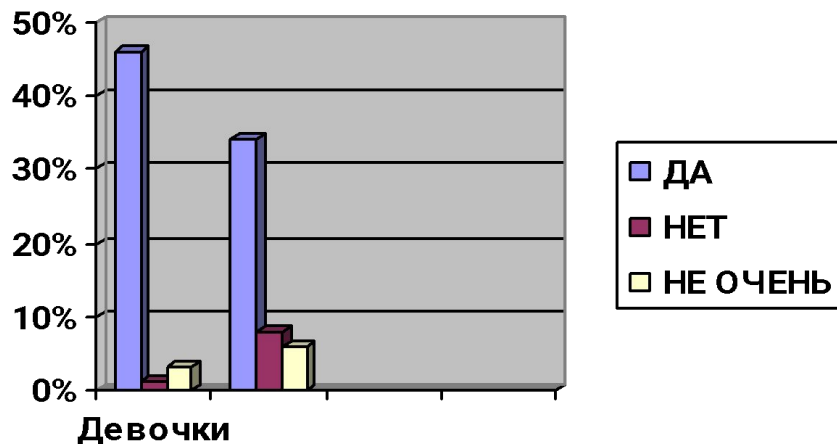
ДА
НЕТ



ДА
НЕТ

Данные социологического опроса

Мы выяснили, что школьники имеют самое положительное впечатление от этого продукта, причем как от твердого шоколада, так и от горячего (88%:80%). И девочки, и мальчики в равном соотношении ответили на эти вопросы.



Результаты опроса

По поводу вида шоколада- выбор упал на молочный-77%, горький всего 3%. Это и понятно, так как молочный шоколад более слаще. Думаю, что горький шоколад должен больше нравиться взрослым. По количеству съеденного шоколада в день - ребята оказались сладкоежками. 82% ответили, что употребляют в день более одной плитки. Совсем без шоколада могут обойтись 7% учащихся, но 92% не представляют жизни без шоколада, но при этом на его состав мало кто обращает внимание: 10%-интересуются; 13%-редко%; 77%- совсем не смотрят при покупке. Я думаю, что состав продукта все-таки надо изучать, так как это важно для нашего здоровья.



Выводы

1. Шоколад в умеренных количествах (особенно горький) полезен для здоровья. Он содержит антиоксиданты и способствует выведению радионуклидов и токсинов из организма. По этой же причине он благотворно влияет на сердечнососудистую систему человека, помогая избежать закупорки коронарных сосудов, понижает давление, борется с «синдромом хронической усталости».

2. В результате опроса учеников выяснилось, что 65% детей знают происхождение шоколада.

3. По результатам опроса 77% учеников предпочитают молочный шоколад и только 3% горький. 92% -не могут представить жизни без любимого продукта, но при этом совсем не обращают внимание на его состав.

4. В процессе работы мы выяснили, что во всем нужна мера. Людям, склонным к полноте и имеющим предрасположенность к сахарному диабету, употреблять шоколад нежелательно. Особенно молочный, так как он самый калорийный - 516 ккал в 100 граммах!

5. По результатам исследования мною была составлена памятка для школьников – как отличить подделку от настоящего шоколада. Она представлена на следующем слайде. В будущем я планирую в составе волонтерской группы рассказать ученикам начальной школы о положительных характеристиках шоколада и как отличить подделку.



Памятка – как отличить настоящий шоколад от подделки.

- Настоящий шоколад ломается с сухим треском и ни в коем случае не тянется.
- На изломе должна присутствовать ярко выраженная матовость, в то время как сама шоколадная плитка имеет гладкую блестящую поверхность.
- Если положить небольшой кусочек шоколада на язык, он моментально растает (чего не происходит в том случае, если какао-масло заменено жирами). Происходит это потому, что какао-масло тает уже при температуре +32 градуса.
- Шоколад называют горьким, если какао больше 50%, и черным - если около 40%.
- Молочный шоколад хорош при содержании какао 35-40% и обязательном наличии натуральной ванили.
- На вид хороший шоколад должен быть однородным по цвету, гладким и блестящим.





Спасибо за внимание!

