

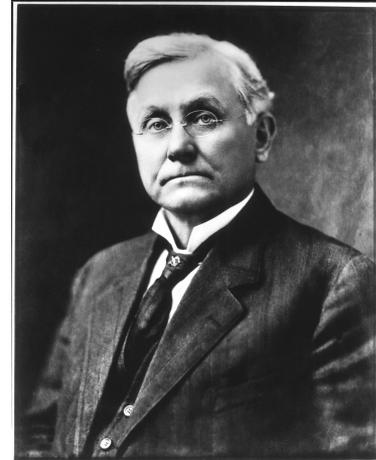
ИСТОРИЯ

Coca-Cola

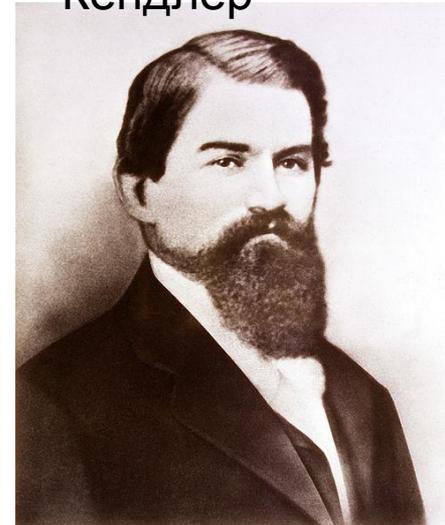
Marca Reg.

Когда была создана Coca-Cola?

- Самый популярный в мире безалкогольный напиток появился 8 мая 1886 года в г. Атланта, штат Джорджия, США.
- После смерти Джона Пембертона продукт был официально зарегистрирован в США 31 января 1893 года неким Азой Кендлером, иммигрантом из Ирландии.



Аза
Кендлер



Джон



Состав: Сахар, вода, углекислый газ, **сахарный колер (E150), кармазин (азорубин) (E122), ортофосфорная кислота (E338), кофеин, натуральные ароматизаторы.**

Кармазин - пищевая добавка, относящаяся к группе красителей. Азорубин, кармазин, (E122, E124), красные синтетические красители. По некоторым данным поражают кору надпочечников. Запрещен для применения в Австрии, Норвегии, Швеции. Потребительские организации Австралии включили азорубин в группу опасных пищевых аллергенов.

Сахарин - бесцветные кристаллы сладкого вкуса, малорастворимые в воде. Сахарин применяют вместо сахара при заболевании диабетом, а также как суррогат сахара.

Кофеин используется, чтобы люди **привыкли и потом не смогли отказаться.**

Влияние веществ на человека.

- **Диоксид углерода (E290) и бензоат натрия (E211).** Используются в пищевой промышленности для консервирования мясных и рыбных изделий, различных соусов, маргарина, овощей, фруктов, ягод и напитков. **При больших количествах влияет на психику.**
- **Ортофосфорная кислота (E338).** В больших количествах разрушает зубы и вымывает кальций из костей. Используется для производства удобрений.
- **Аспартам (E951).** Это синтетический элемент, в состав которого входит фенилаланин, известный тем, что **истощает в организме запасы «гормона счастья» - серотонина.**
- Что касается **сахара**, в кока-коле его содержится, порядка **шести ложек на стакан.**
- Таким образом, при частом употреблении данного напитка, у вас **нарушается пищевой обмен**, вы становитесь более и более зависимы от сахара. Вскоре вы **можете заболеть сахарным диабетом.** А после него уже наступает летальный исход, если вы продолжайте употреблять напиток.

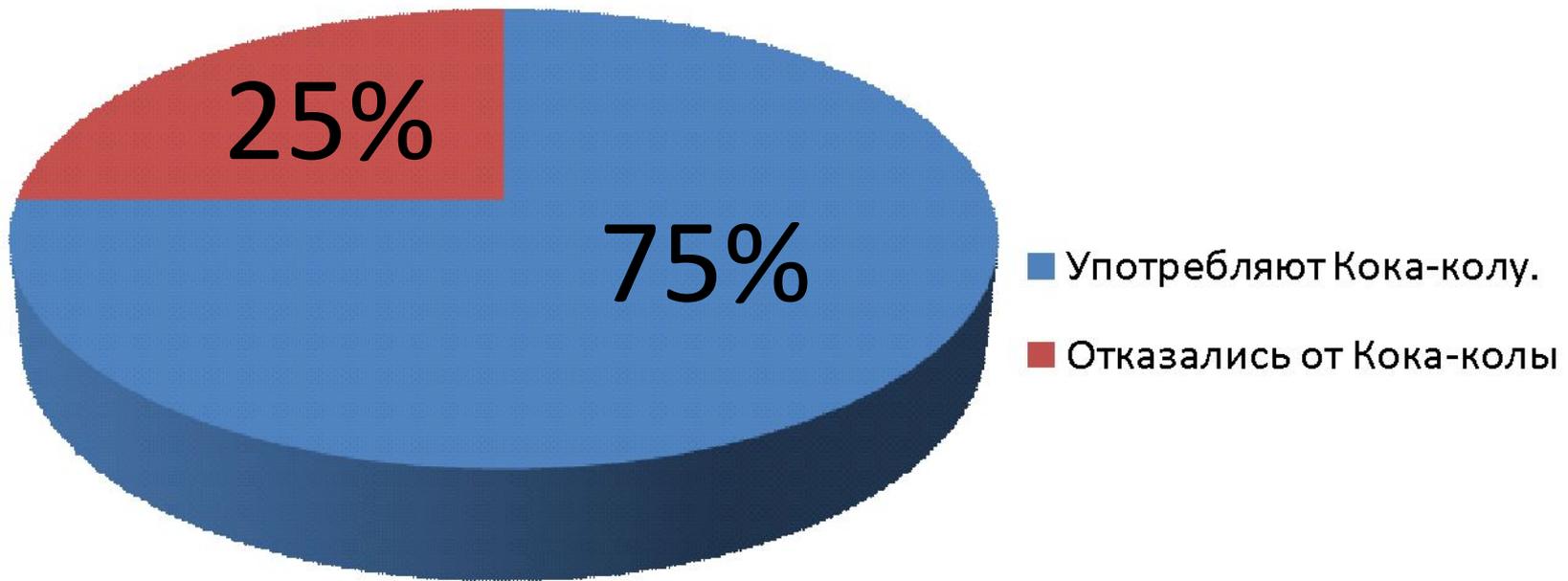


Пищевая ценность

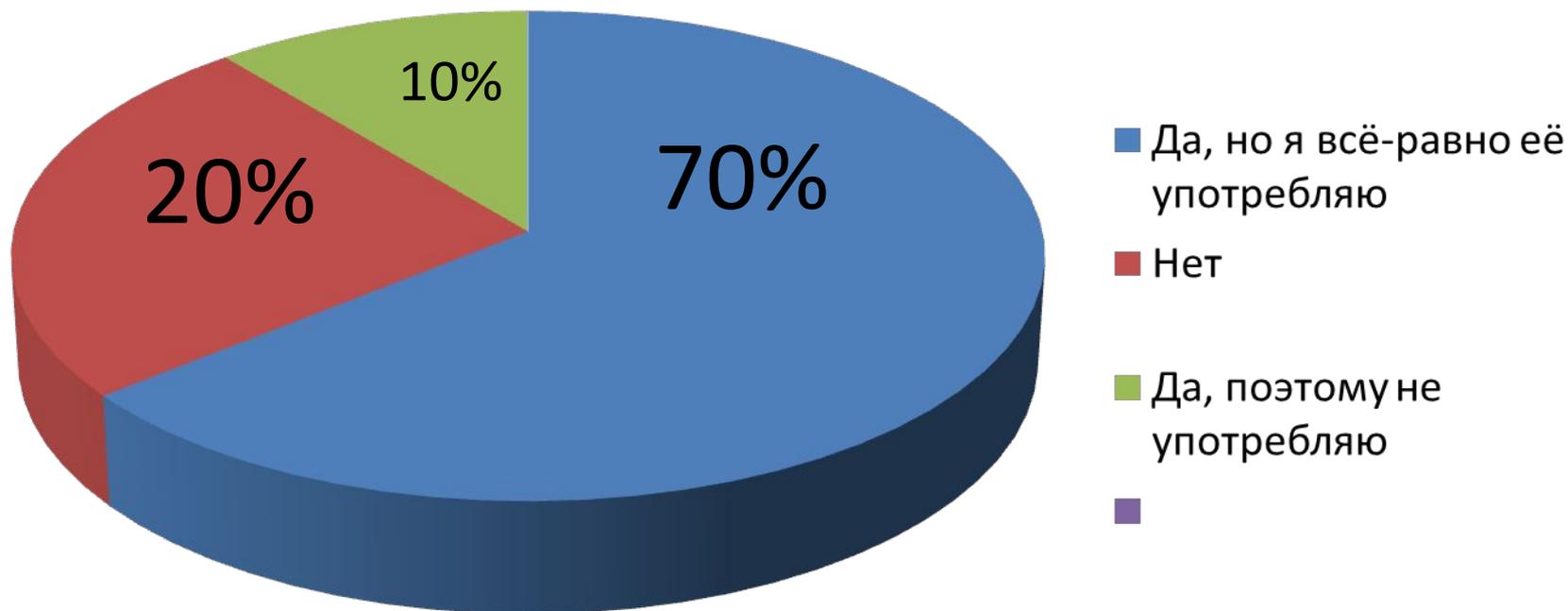
Калорийность	42 ккал
Белки	0
Жиры	0
Углеводы	10,6 г Технология изготовления продукта строго засекречена производителем
Натрий	<11,0 мг
Калий	1,0 мг
Кальций	4,0 мг
Магний	1,0 мг
Фосфор	около 17 мг

Социологический опрос

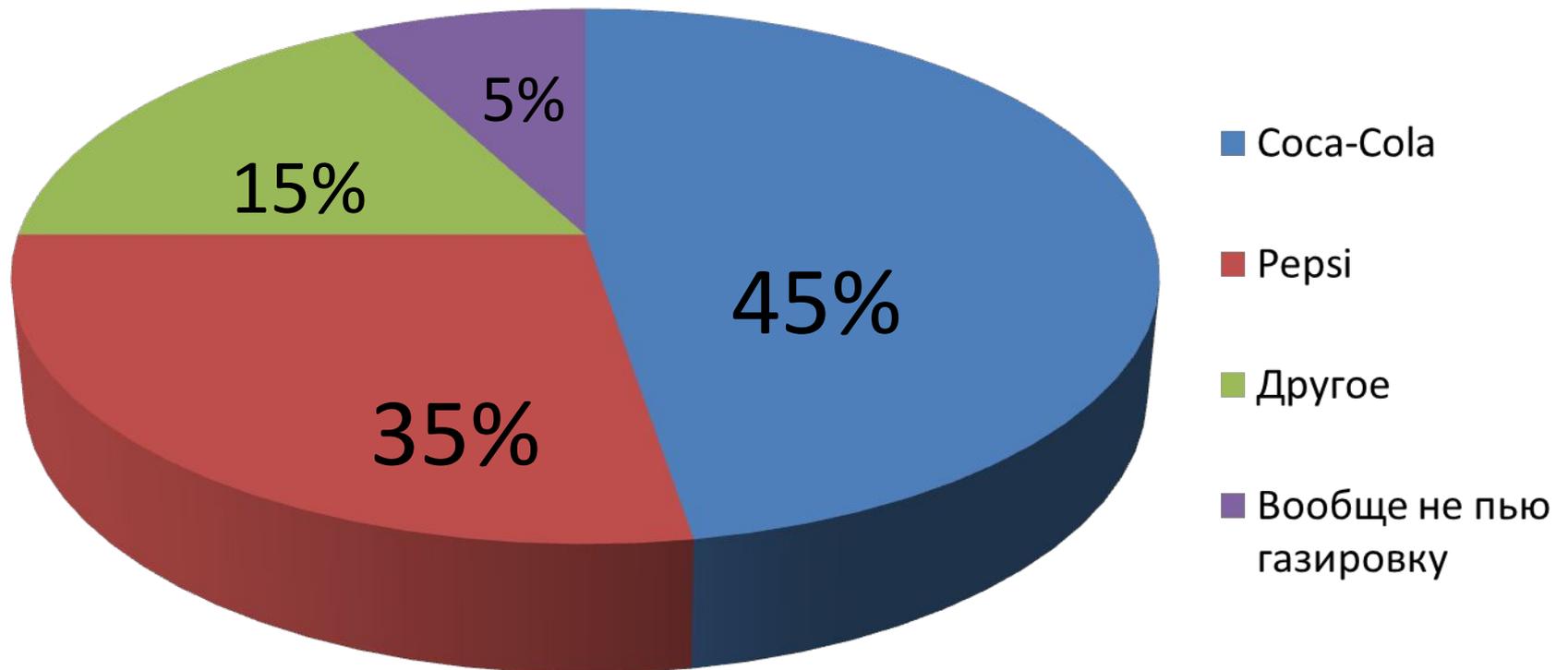
Употребляете ли вы Кока-колу?



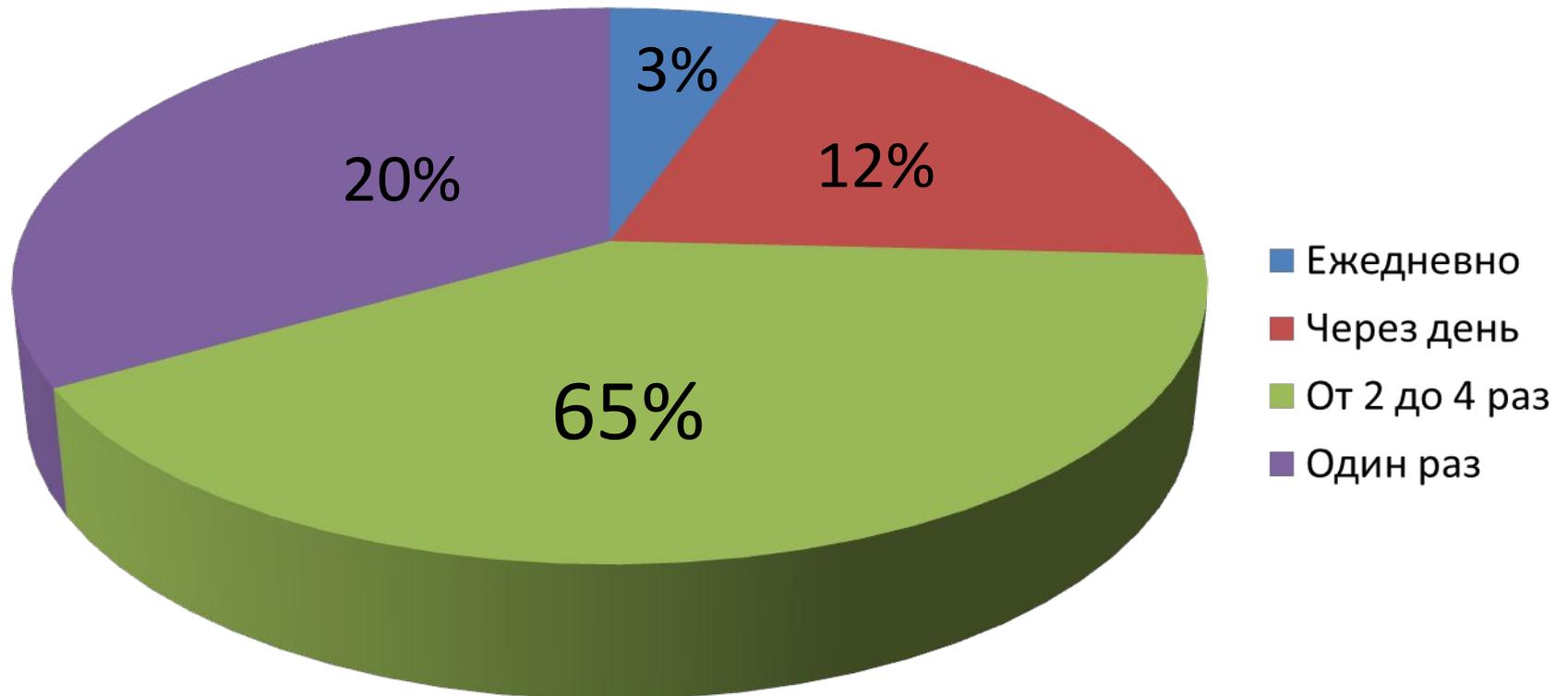
Вредит ли Соса-Сола организму?



Что Вы больше любите?



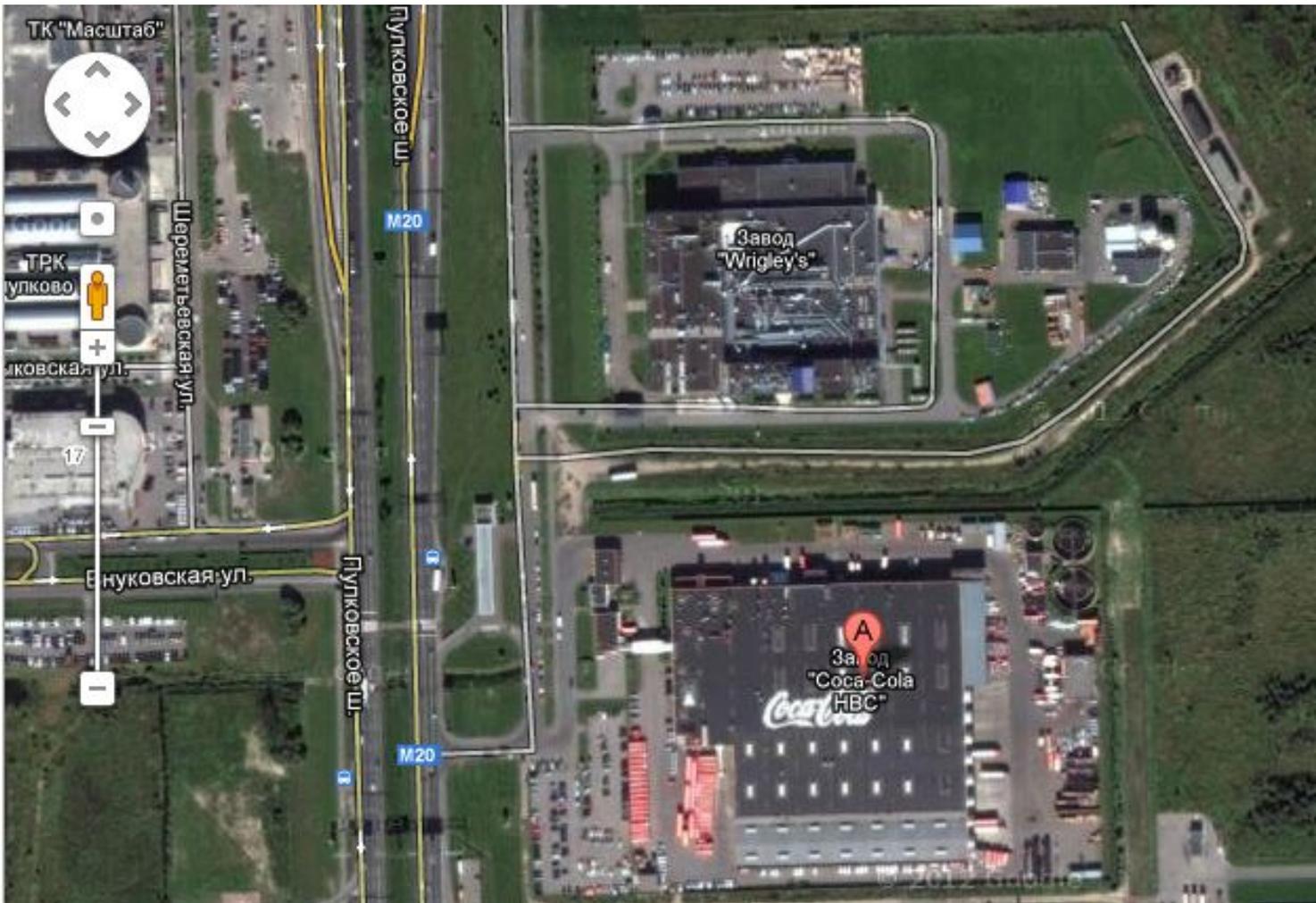
Сколько раз в неделю Вы пьете Coca-Cola?



Технологические стадии производства Coca-Cola

- 1. Сахарный сироп готовится, в основном, горячим способом. Сахар растворяют в воде и кипятят в течение 30 мин, затем полученный сироп охлаждают.
- 2. Колер получают путем нагревания сахара, содержащего 1-2 % воды, до температуры плавления (165°C).
- 3. Колер разводят горячей водой до массовой доли сухих веществ 70 ± 2 % и охлаждают.
- 4. Купажный сироп готовится смешиванием сахарного сиропа со всеми компонентами напитка, за исключением газированной воды.
- 5. Готовый купаж охлаждают до температуры 10°C, выдерживают 2-4 ч и передают на розлив.
- 6. Бутылки, заполненные напитком, проходят бракераж, этикетировку и до реализации хранятся на складе при температуре не выше 12°C.

Производство Соса-Сола в Санкт-Петербурге



Выводы

- 1. Соса-Кола равносильно наркотику, ведь при употреблении напитка в больших количествах, организм требует его ещё больше.
- 2. Соса -Кола приводит к ожирению и неправильной работе сердца.
- 3. Любовь к кока-коле приводит к дефициту калия, упав до опасного уровня, он может стать причиной поражения мышечных тканей и в самой критической ситуации довести до паралича.
- 4. Согласно проведённым экспериментам и сделанным на их основе выводам, медики выявили, что если сочетать приём пищи с употреблением холодных напитков, в частности кока-колы, то время пребывания пищи в желудке человека вместо положенных пяти часов сокращается до двадцати минут. Результатом такого стремительного передвижения продуктов питания по желудочно-кишечному тракту, являются гнилостные процессы в кишечнике, отсутствие нормального процесса переваривания пищи и не проходящее чувство голода.
- 5. Согласно соцопросу 70% опрошенных знают ,что Соса-Кола вредит здоровью , но все равно ее употребляют .
- 6. В неделю пьют Соса-Колу от 2 до 4 раз 65% опрошенных.

Интересные факты

1. Если всю выработанную более чем за сто лет "Кока-Колу" разлить в бутылки, выложить в одну линию и обвить ею околоземную орбиту нашей планеты, то она обернет Землю 4334 раза. Кстати, подобная цепочка к Луне дотянулась бы туда и обратно 1045 раз.

3. Если бы всей выработанной "Кока-Колой" заполнить бассейн глубиной 180 метров, то его длина составляла бы 33 километра, а ширина достигла бы почти 15 километров. В такой бассейн могут одновременно войти 512 миллионов человек.

2. Если всю выработанную "Кока-Колу" раздать в бутылках всем жителям планеты, каждый из нас получил бы по 767 бутылок



1899-1902

1900-1916

1916

1957

1961

1991

1993

2007

Интересные факты

4. Каждую секунду в мире выпиваются 8000 стаканов напитков.



- 5. Во многих штатах США полицейские возят с собой галлон Соса-Сола, чтобы смывать пятна крови после аварий или убийств.



Жевательная резинка



Когда появилась жевательная резинка?



Известно, что **древние Греки жевали смолу** дерева. Они жевали смолу дерева мастики, которое растет в Турции и Греции, и называли свою жевательную резинку мастика. Жевательная резинка, как предполагалось, помогала чистить зубы и освежала дыхание.

Но **первая коммерческая жевательная резинка** стала изготавливаться в 1848 году Джоном Б. Куртисом и его братом в штате Мэн. Подобно многим новым изделиям, продажи поначалу были очень небольшими. В те времена за один пенни можно было купить две жевательные резинки, однако эти жевательные резинки теряли свою популярность, частично из-за примесей (загрязнений), которые было трудно удалить из смолы.



История:

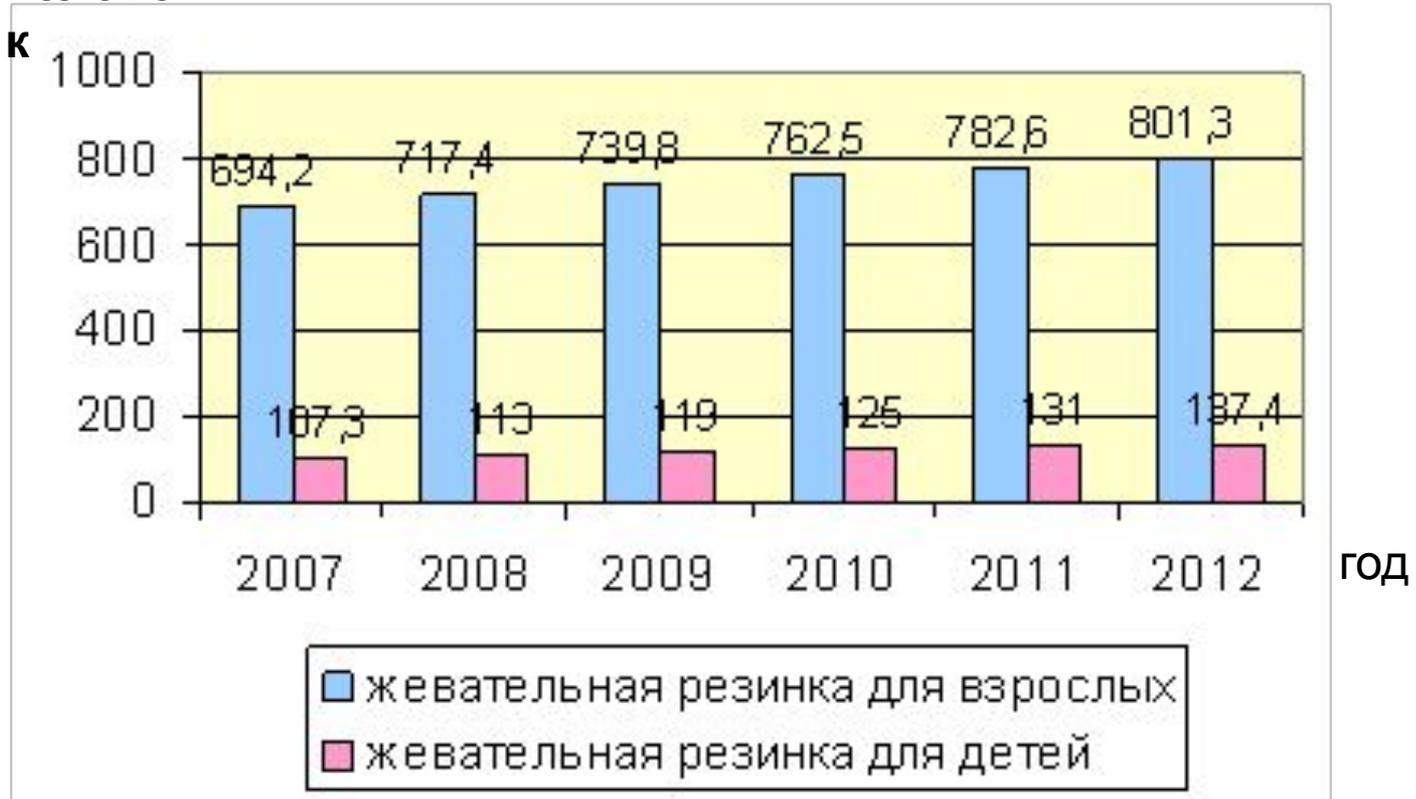


- В 1871 году Адамс **добавил экстракт лакричника** для улучшения вкуса и запаха. В дальнейшем производители начали использовать различные добавки.
- В 1880 году аптекарь Джон Колган **улучшил аромат** жевательной резинки: он смешал ароматизатор с сахаром прежде, чем сахар был добавлен в каучуковую основу. Это сделало вкус жвачки более устойчивым.
- Франг Киннинг первым разработал зубную резину - Dentyne , **защищающую зубы**.
- В годы сухого закона **начали добавлять гвоздику или мяту в жевательную резинку для освежения дыхания**.
- В 1928 году Уолтер Димер из компании Флира создал удачный состав для надувной жвачки - бабл-гама.
- Развитие сахарных заменителей в 1950-ых привело к **появлению жевательных резинок без сахара**, также способствующих лучшей защите зубов и полости рта.
- Во второй половине 20 века появилась жевательная резинка, способная **отбеливать зубы**.

График продаж «жвачки» в РФ с 2007-2012гг.

челове

к



Из чего же все-таки состоят жвачки?



1. **Латекс** – основа жвачки. Пока что признается безвредным. Однако полные исследования не проведены.
2. **Ароматизаторы**, натуральные и идентичные им. Не всегда безобидны, ведь часто получены химическим путем (синтезом). Санитарные нормы это допускают.
3. **Красители**. Если вы встретите на упаковке E171, знайте – это так называемые титановые белила. Прежде в России в пищевых продуктах они были запрещены, однако теперь запрет не действует. Этот краситель вызывает заболевания печени и почек. В жвачке Стиморол краситель E-131, способствующий образованию раковых клеток.



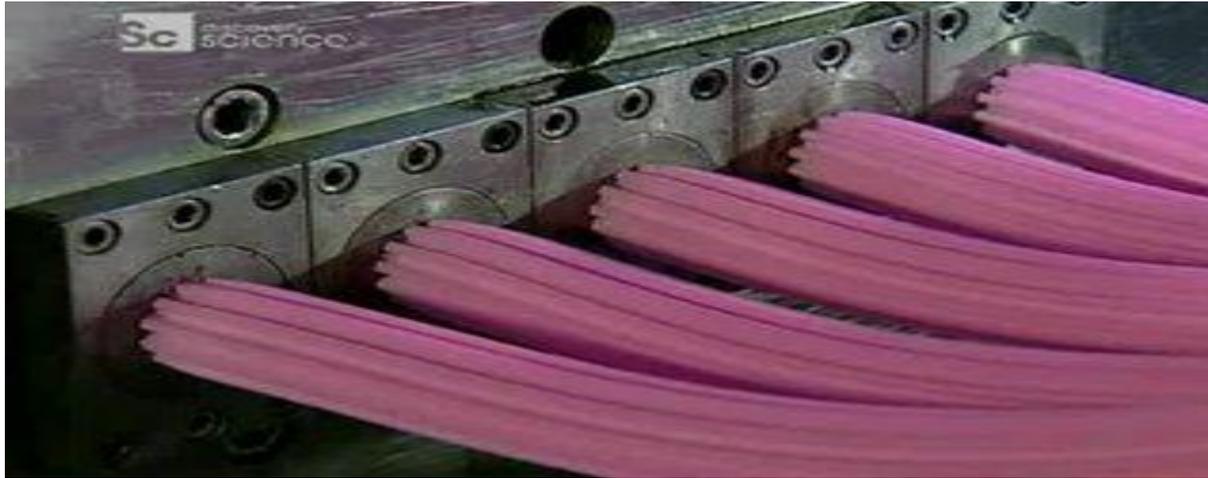
4. Подсластители:

- **Сахар**. Давно доказано: чем дольше его контакт с зубами, тем выше риск кариеса. И здесь у жвачки просто нет конкурентов.
- **Ацесульфам-К**. По своей структуре он сходен с сахарином и способствует развитию опухолей, во всяком случае, у лабораторных животных. Безопасная доза: 1 г в сутки.
- **Аспартам**. Вызывает головную боль, головокружение и тошноту.
- **Сорбит и ксилит**. Больше одной упаковки жвачки в день может дать слабительный эффект.



И, кроме того, абсолютно любая жевательная резинка стимулирует выделение желудочного сока. Жевание натошак может привести к гастриту и язве, т.к. выделяемая организмом кислота разъедает слизистую оболочку желудка.

Производство жвачки



1. Создается жевательная основа(пластик и резина)
2. Жевательную основу помещают в миксер, добавляют красители и ароматизаторы, глюкозный сироп и декстрозу(порошковый подсластитель)
3. Смесь готова, когда она достигла консистенции теста. Её отправляют под пресс, для придания формы
4. Жвачка для охлаждения отправляется в морозильную камеру
5. Последняя остановка — это фасовка. Жвачка попадает на весы, которые автоматически отвешивают нужное количество резинки.



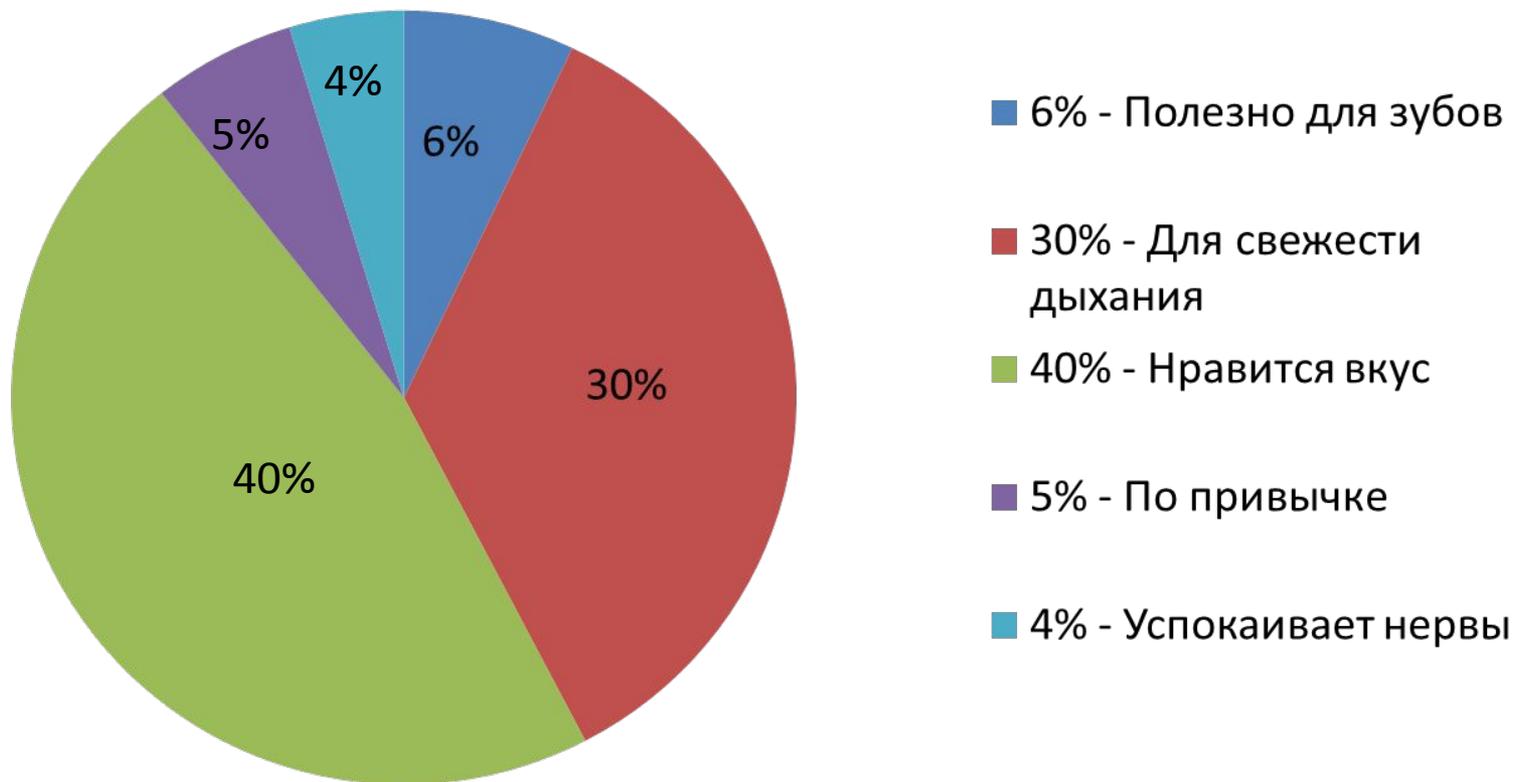
WRIGLEY

A Subsidiary of Mars, Incorporated

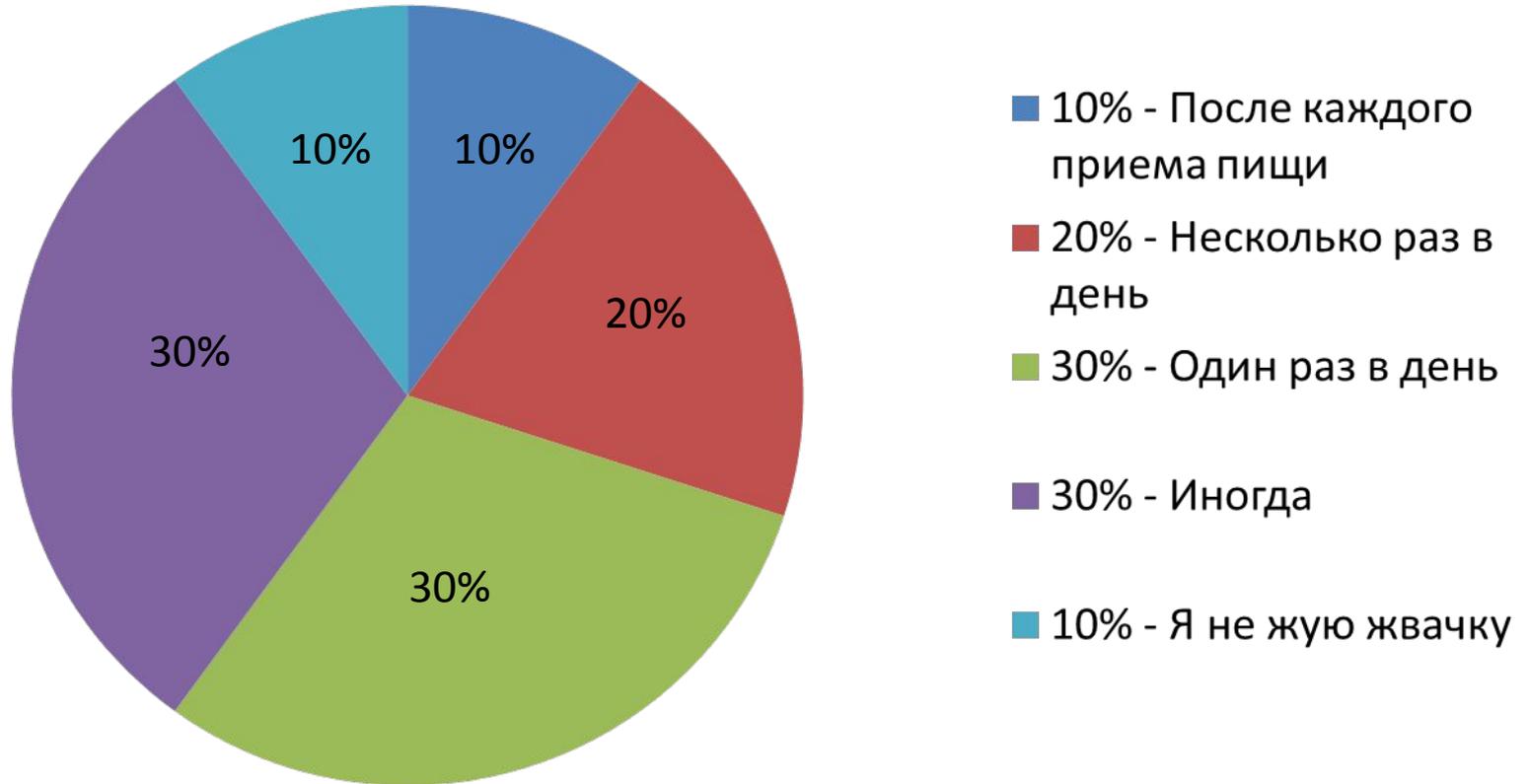
В Санкт-Петербурге производством жвачки занимается американская фирма Wrigley

Социологический опрос

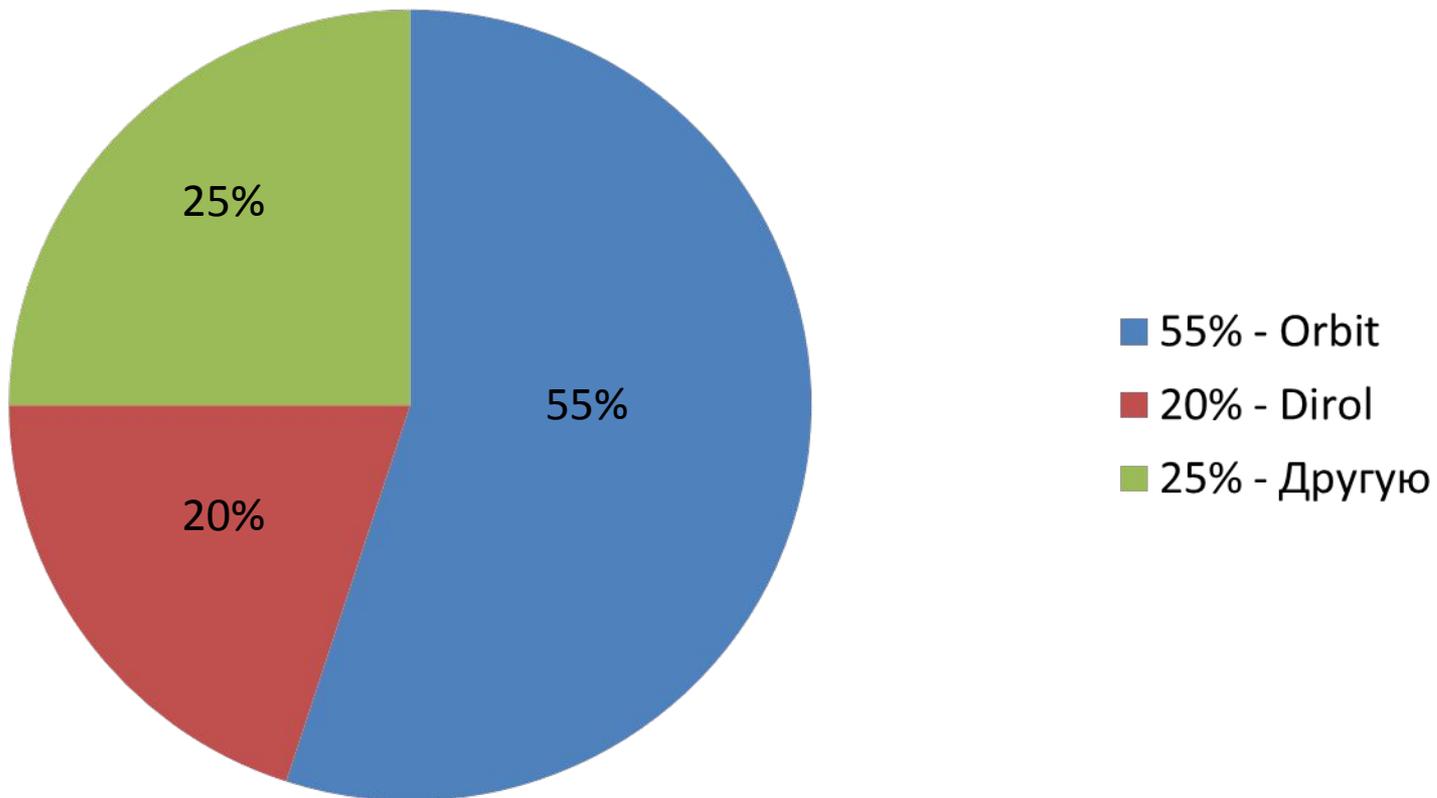
Зачем Вы жуете жвачку?



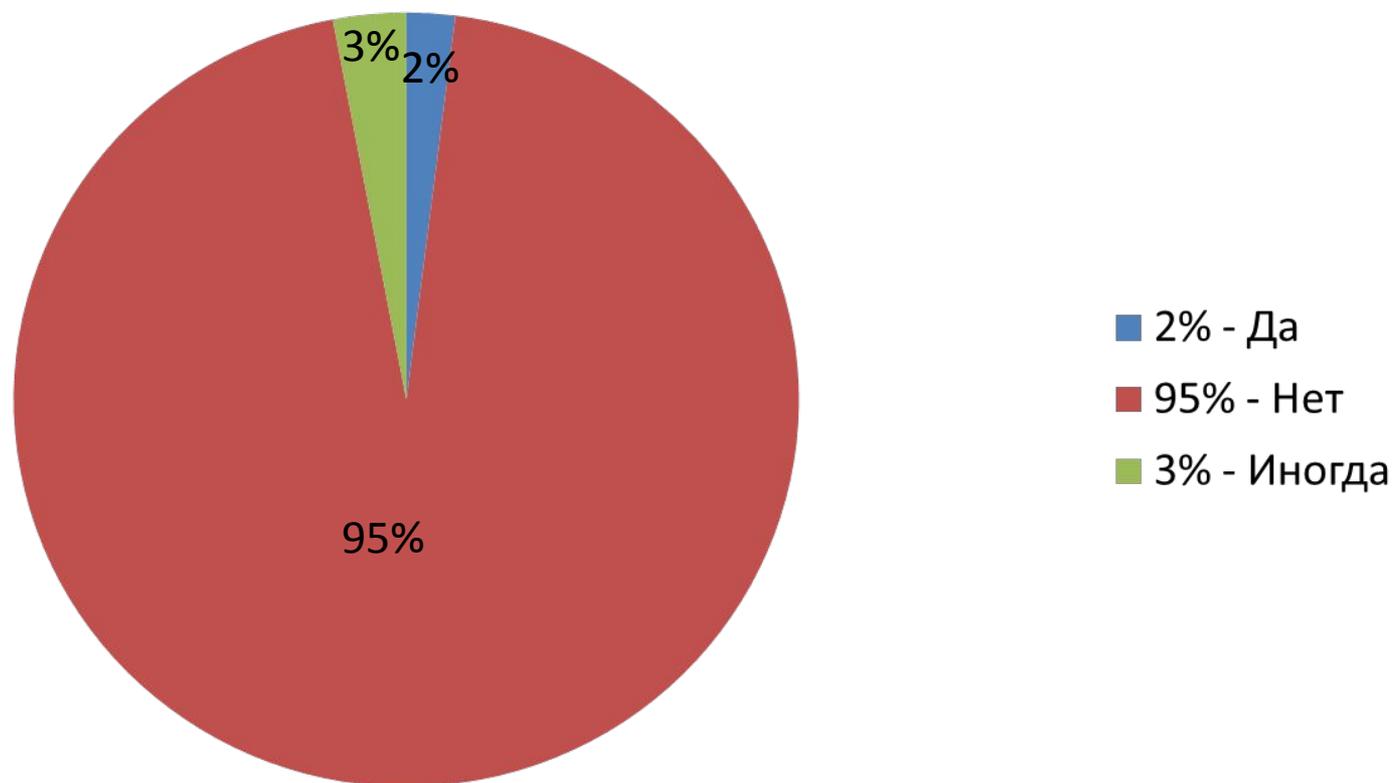
Как часто вы жуете жвачку?



Какую жевательную резинку Вы предпочитаете?



Проглатываете ли Вы жвательную резинку?



Жвачка - полезна или вредна?



Полезные и вредные составляющие жвачки

Польза	Вред
Изомальт Е 953 – малокалориен, обладает низким гликемическим индексом, не способствует развитию кариеса	Е171 – влияет на печень и почки человека
Маннит Е 421 – способствует выведению токсинов	Е 967 Ксилит – вызывает каменно-почечную болезнь
Ксилит Е 967 – подсластитель, помогающий бороться с кариесом	Е320- разрушает витамины, нежелательно маленьким детям, запрещено грудным.
Аскорбиновая кислота - влияет на различные функции организма, повышает сопротивляемость к неблагоприятным воздействиям	Е 420 Сорбит – действует как слабительное и ухудшает пищеварение
Ацесульфам-К – без калорийный подсластитель, показан людям, страдающим сахарным диабетом	Е330 лимонная кислота - канцероген. Одна из наиболее опасных пищевых добавок. При неумеренном употреблении может вызвать раковые заболевания полости рта.

Когда жевать жвачку полезно:

1. Жвачка полезна только первые 5-10 минут после еды, т.к. она способствует выделению желудочного сока и **улучшает пищеварение**, а заодно **частично очищает полость рта от остатков пищи**.
2. Жвачка иногда полезна и при диетах для похудения, если ее жевать не более 5-10 минут после приема пищи...



Когда жевать жвачку вредно:

1. Если у Вас есть пломбы в зубах, то длительное жевание может попросту расшатать эти пломбы.
2. Жевать жевательную резинку натошак, а тем более жевать ее целый день - очень вредно для здоровья.
3. Одновременно затягиваться сигаретой и жевать жвачку вредно, т.к. жевательная резинка впитывает канцерогенные вещества, и они вместе со слюной попадают в желудок.

Знаете ли Вы, что?



- Самый большой пузырь от жевательной резинки был зафиксирован в июле 1994-го года в телевизионной студии «ABC» в Нью-Йорке. Его надула Сьюзен Мантгомери из США, диаметр пузыря составлял 58,5 сантиметров (это больше размера в плечах взрослого мужчины средней комплекции).
- В 1989 году в США был выдан необычный патент на *«медальон для ношения жевательной резинки»*. Автор изобретения, Кристофер Робертсон, указывал в описании, что медальон *«позволяет держать жевательную резинку при себе, а не оставлять её без присмотра, в результате чего она может загрязниться или попасть в руки лиц, которым она не принадлежит»*.



- Книга рекордов Гиннеса сообщает о некоем Гари Дучле, который сплёл самую длинную цепочку из обёрток от жевательной резинки. Её масса составила 164,2 кг, а состояла она из 1 231 516 звеньев от 615 758 фантиков. Длина цепи — 9370,77 метра.
- Вред, наносимый жевательной резинкой уличному экстерьеру при попадании на тротуары, стены домов, скамейки и пр. называется *gumfitti*. Учёные всего мира много лет бьются над созданием химикатов, которые бы растворяли жевательную резинку, не причиняя вреда окружающей среде. Для безвредной утилизации придумывают весьма необычные способы. Так, в городе Сан-Луис-Обиспо (Калифорния) уже сорок лет стоит стена, на которую каждый желающий может прилепить свою жевательную резинку. Это — местная достопримечательность. Стена залеплена резинкой в несколько слоёв. В немецком Бошольте для этих же целей используются ветви деревьев.

Чипсы. Вред или польза?



История создания

Считается, что чипсы случайно придумал Джордж Крам, индеец по происхождению. 24 августа 1853 года, на курорте Саратога-Спрингс (США), работая шеф-поваром фешенебельного ресторана гостиницы Moon Lake Lodge.

Рецепт прозвали «*Чипсы Саратога*».

В 1860 году Крам открывает собственный ресторан (проработал до 1890 года), на каждом столике которого стояла корзина с чипсами. Крам не продавал чипсы на вынос, но вскоре из-за простоты рецепта чипсы стали предлагаться в большинстве ресторанов.



Первый бренд чипсов

В 1895 году *Уильям Тэппендон* начинает «мелкосерийное производство» чипсов, сначала на собственной кухне, позднее строит фабрику. Позднее *Лаура Скаддер* предлагает использовать в качестве упаковки вощёную бумагу. Так появляется концепция «пакетика чипсов». В 1932 году *Херман Лэй* учреждает в Нэшвилле, штат Теннесси, марку Lay's, которая стала первым национальным брендом чипсов, дожившим до наших дней.



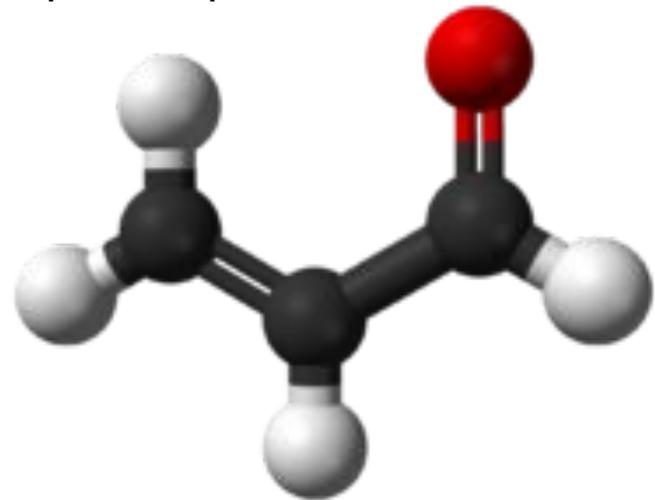
Состав чипсов.

Состав: картофель, растительное масло, порошок молочной сыворотки, пшеничная мука, лактоза (из молока), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия, натрий 5-рибонуклеотид), гидрогенизированное растительное масло (в том числе соевое), глюкоза, натуральные, идентичные натуральным и искусственные вкусоароматические вещества, регулятор кислотности (лимонная кислота), сырный порошок, краситель (экстракт паприки, экстракт куркумы), чесночный порошок, белок молока, мальтодекстрин, соль.

Акролеин

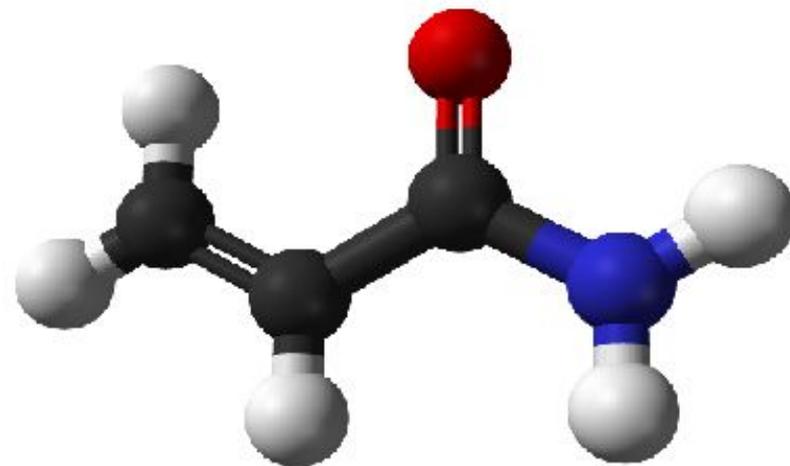
Продукт распада жиров – акролеин, обладает мутагенными и канцерогенными свойствами, а образуется он даже при относительном соблюдении технологий.

Акролеин (лат. *acris* – острый, едкий + *oleum* – масло) (пропеналь) – $\text{H}_2\text{C}=\text{CH}-\text{CHO}$, альдегид акриловой кислоты, простейший ненасыщенный альдегид. Бесцветная легколетучая слезоточивая жидкость с резким запахом, сильный лакриматор.



Акриламид

Акриламид – ещё более опасный канцероген, тоже образуется даже в домашних условиях, если неправильно выбрать масло и слишком раскалить сковороду.



Производст



**Чипсы традиционного вида
изготавливаются из цельного
картофеля, пройдя определенные
операции обработки.**

- 1)картофель моют
- 2)чистят
- 3)нарезают
- 4)удаляют выделившийся крахмал
- 5)бланшируют
- 6)сушат
- 7)обжаривают в масле
- 8) охлаждают и отгоняют избыточные
остатки масла
- 9) добавляют специи



Производство

Процесс приготовления чипсов из полуфабрикатов таков.

- 1) Подготовка сырья – сухие ингредиенты (картофельное пюре, картофельный крахмал, соль, специи) и вода смешиваются в экструдере до консистенции теста.
- 2) Формование – для придания тесту формы чипсов, используется фильеры, в которые тесто поступает и продавливается под давлением.
- 3) Полученную сплошную полосу смеси автоматически нарезают на штучные изделия, а затем подвергают обжарке.



Новые открытия.

Несколько лет назад в чипсах был найден
глицид **амид**.

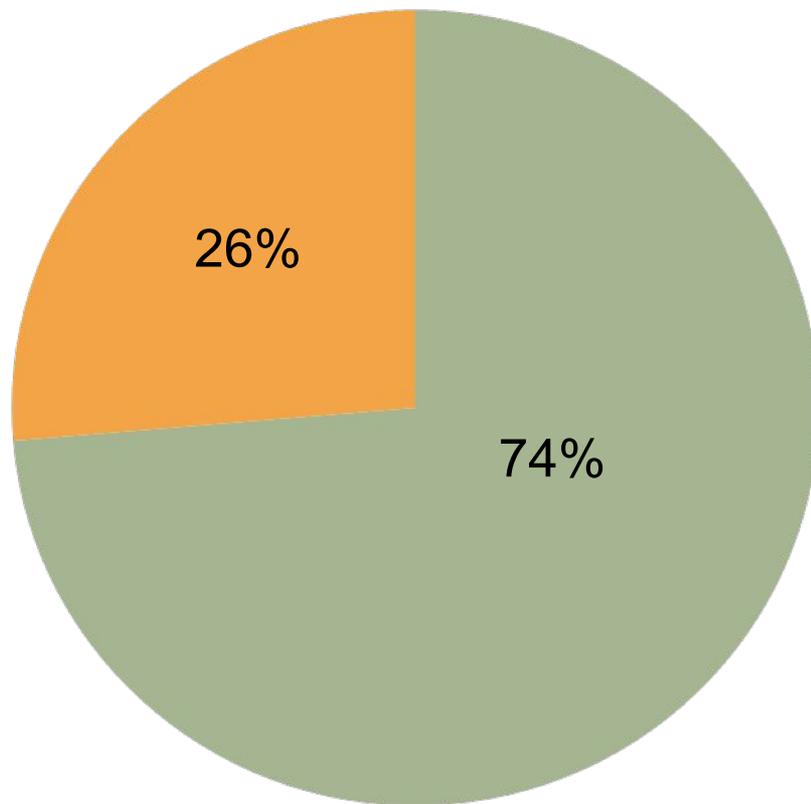
Вызывает

1. возникновение раковых опухолей 2.
разрушает ДНК. .



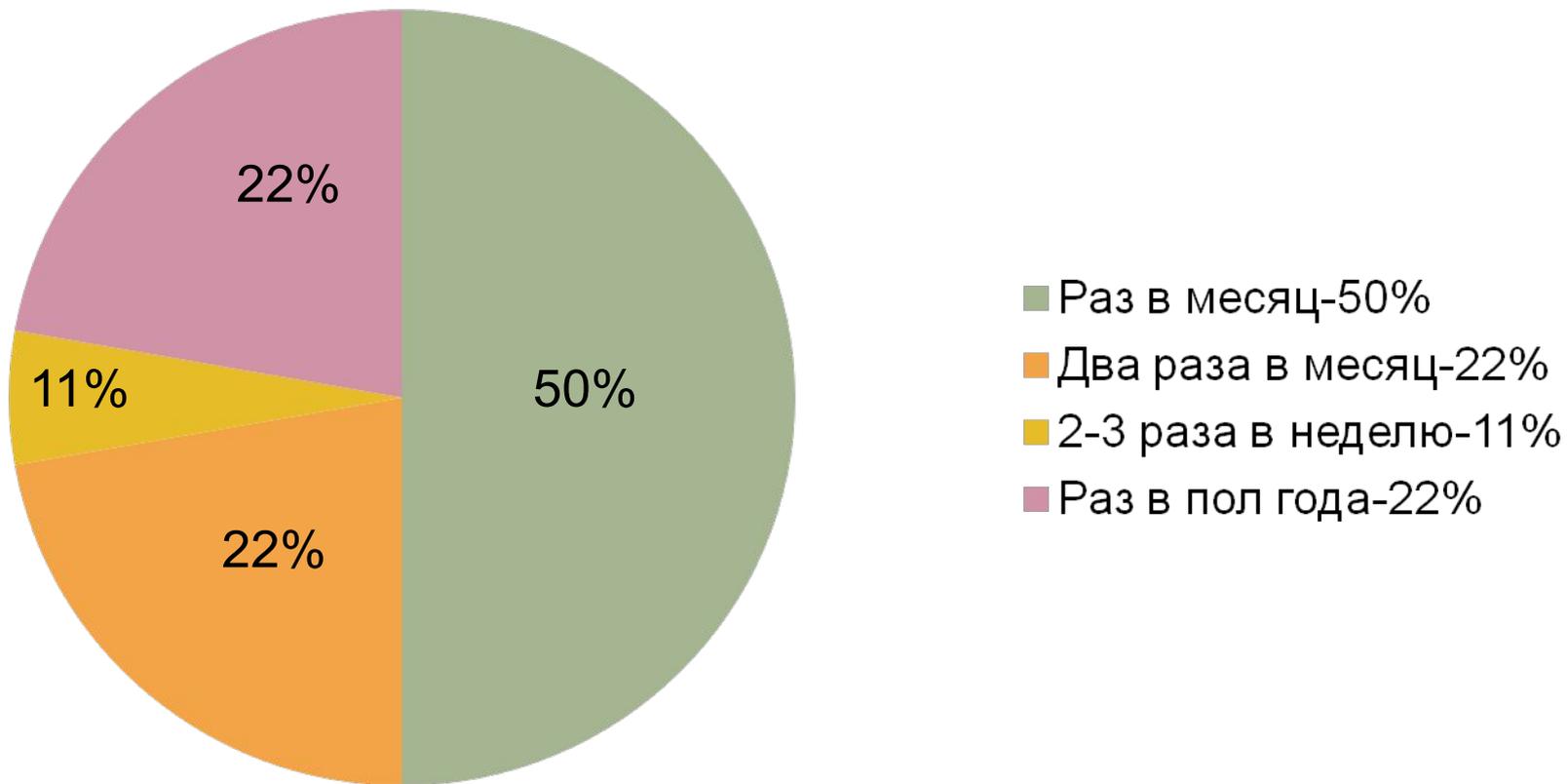
Социологический опрос

Любите ли вы чипсы?

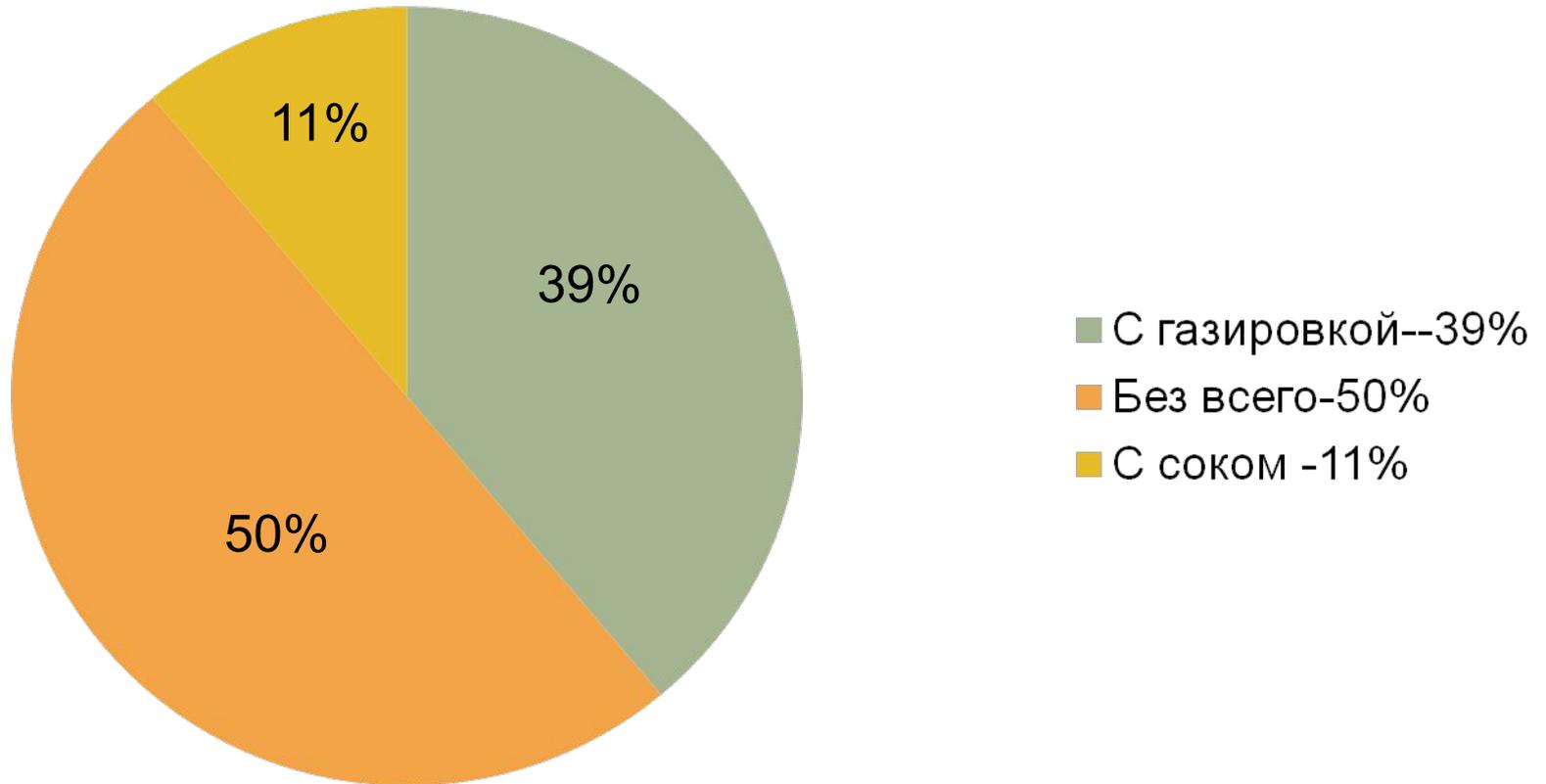


■ Да-74%
■ Нет -26%

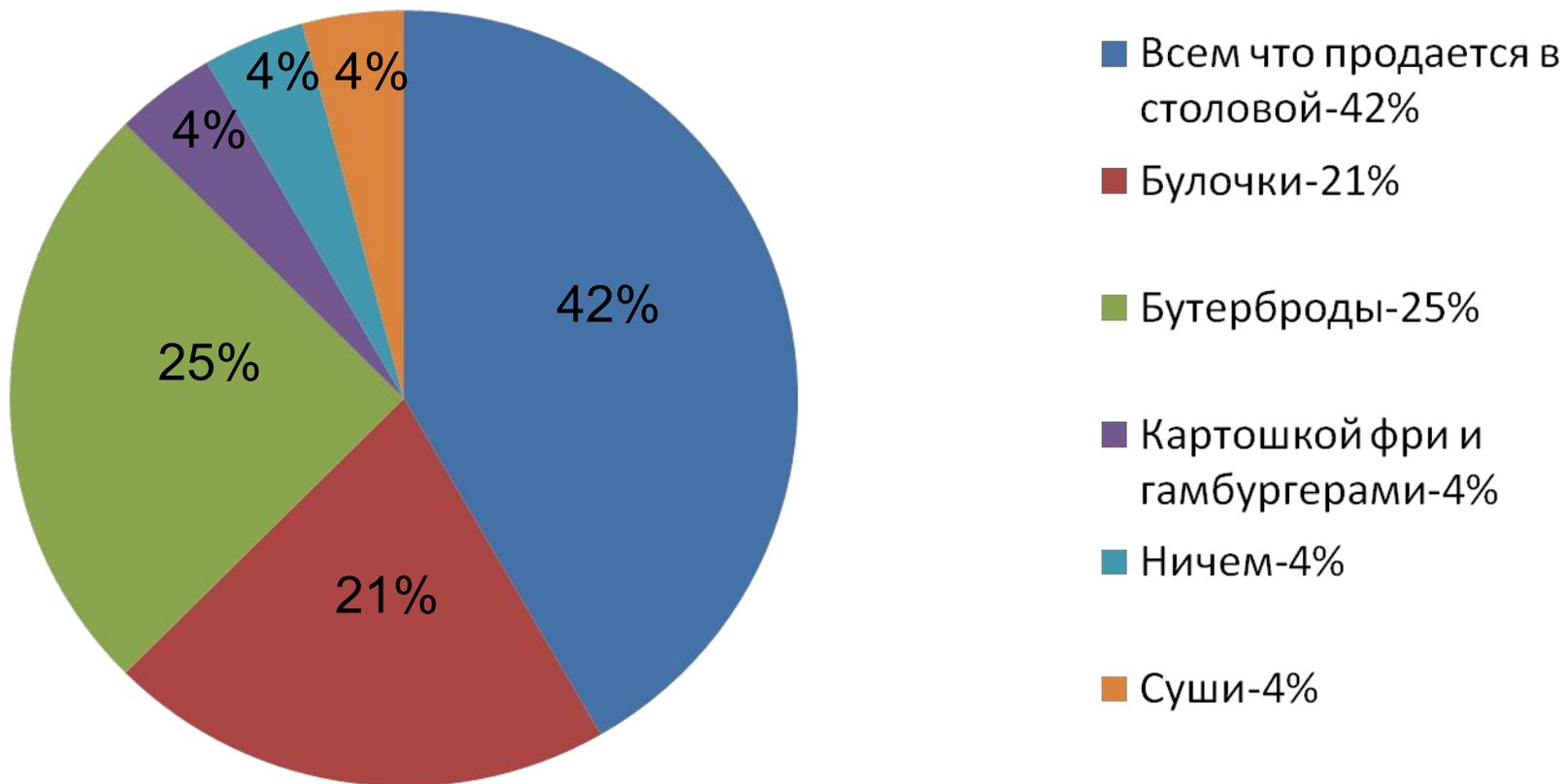
Как часто вы употребляете чипсы?



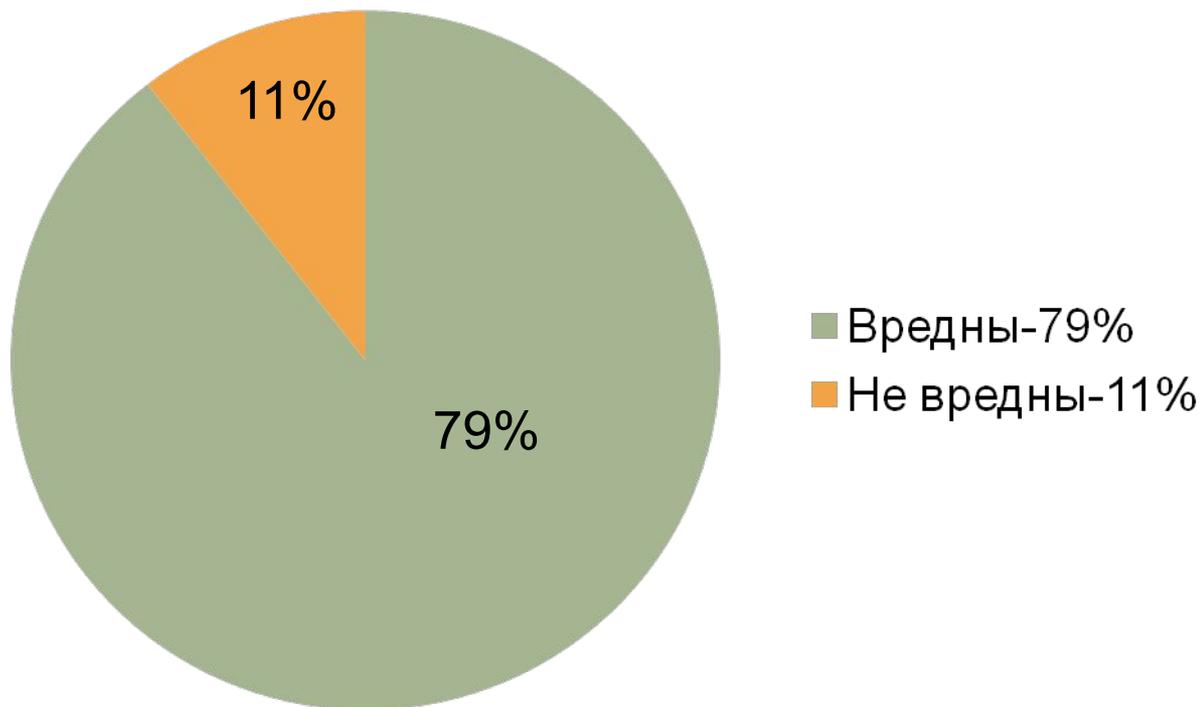
С чем употребляете?



Чем кроме чипсов перекусывать школьнику?



Вредны ли чипсы?



Вывод:

Подведём итоги. Чипсы – продукт вкусный, но пользы для здоровья в нем нет. Тут Вам и высокая калорийность и канцерогены , поэтому чипсы прежде всего вредны для вашего сердца. Чтобы избежать возможных отрицательных воздействий на здоровье, необходимо соблюдать рекомендации медиков по организации диетического питания.



ИСТОЧНИКИ(Соса-Солa):

- <http://www.mojbred.com/158.html>
- http://www.coca-cola.ru/download/004/981/MTC_Coca-Cola_booklet.pdf
- <http://www.mojbred.com/69.html>
- <http://www.078.com.ua/blogs/sobshestvo-ce-nitelei-yenergetikov/koka-kola-coca-cola-istorija-brenda.html>

Источники(Жвачка):



http://en.wikipedia.org/wiki/Chewing_gum

<http://shkolazhizni.ru/archive/0/n-23759/>

<http://www.junior.ru/students/radchenkova/vredipolza...>

<http://intelmeal.ru/nutrition/foodinfo-chewing-gum-su..>

Источники(Чипсы):

- <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D7%E8%EF%F1%FB>
- <http://www.inflora.ru/diet/diet203.html>
- <http://intesto.com/healthy-eating/1744-vrednye-chipsy.html>
- <http://www.znaytovar.ru/new345.html>