

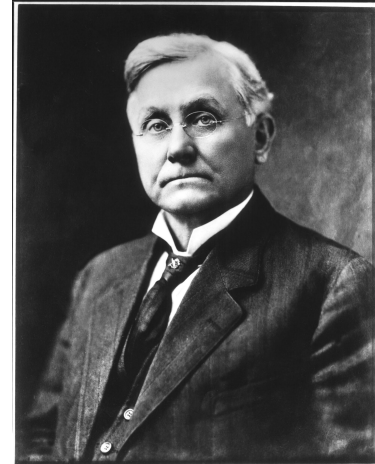
ИСТОРИЯ

*Coca-Cola*

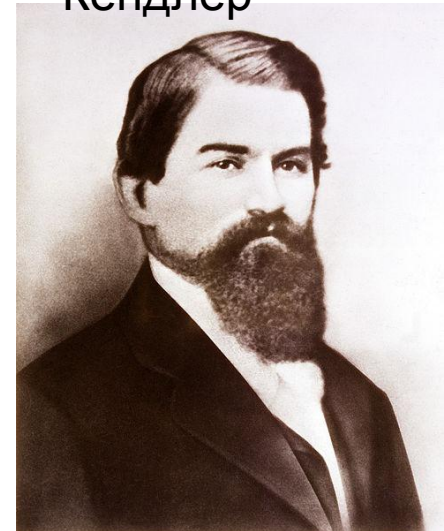
Marca Reg.

# 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.



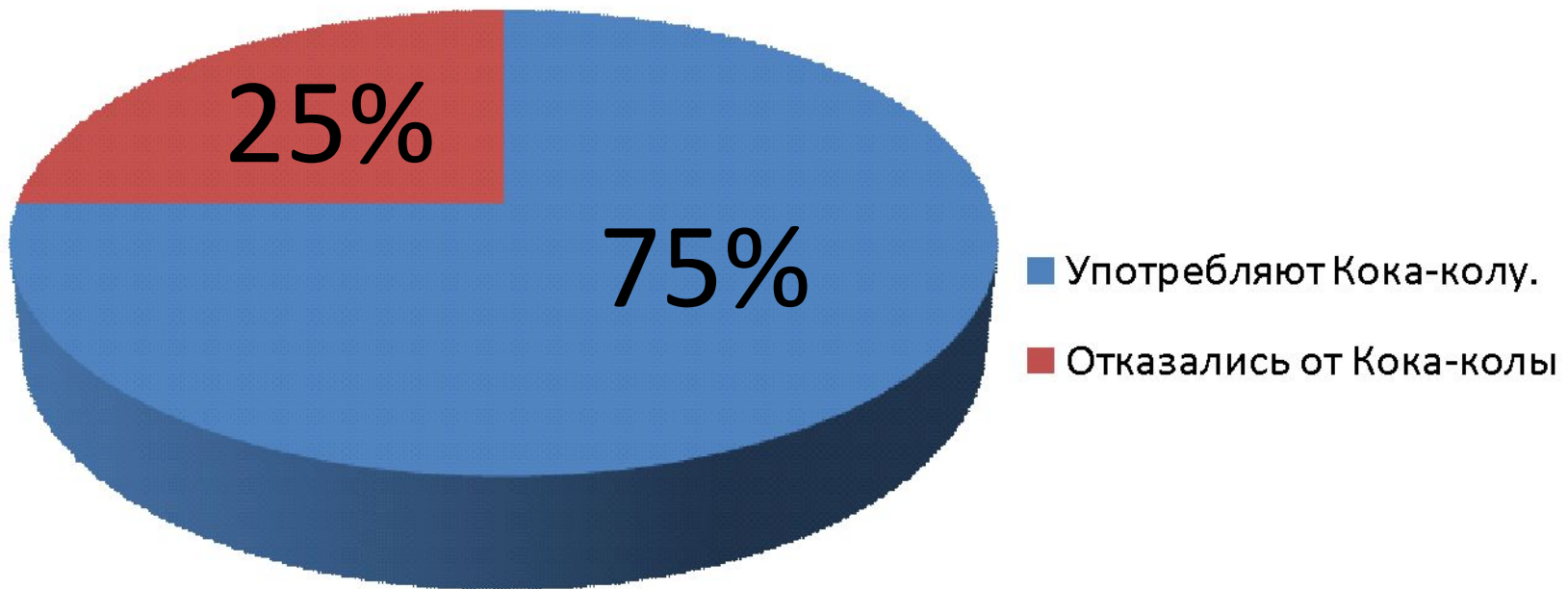


## Пищевая ценность

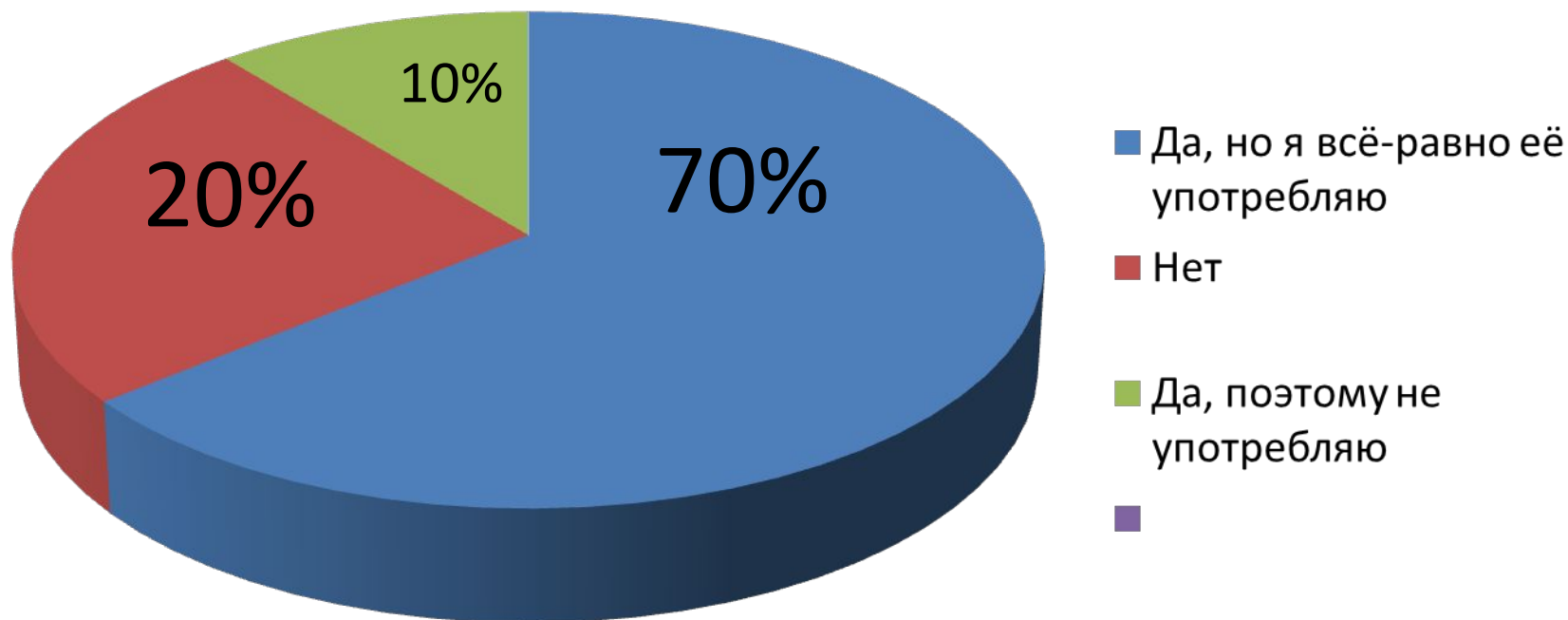
Калорийность	42 ккал
Белки	0
Жиры	0
Углеводы	10,6 г Технология изготовления продукта строго засекречена производителем
Натрий	<11,0 мг
Калий	1,0 мг
Кальций	4,0 мг
Магний	1,0 мг
Фосфор	около 17 мг

# Социологический опрос

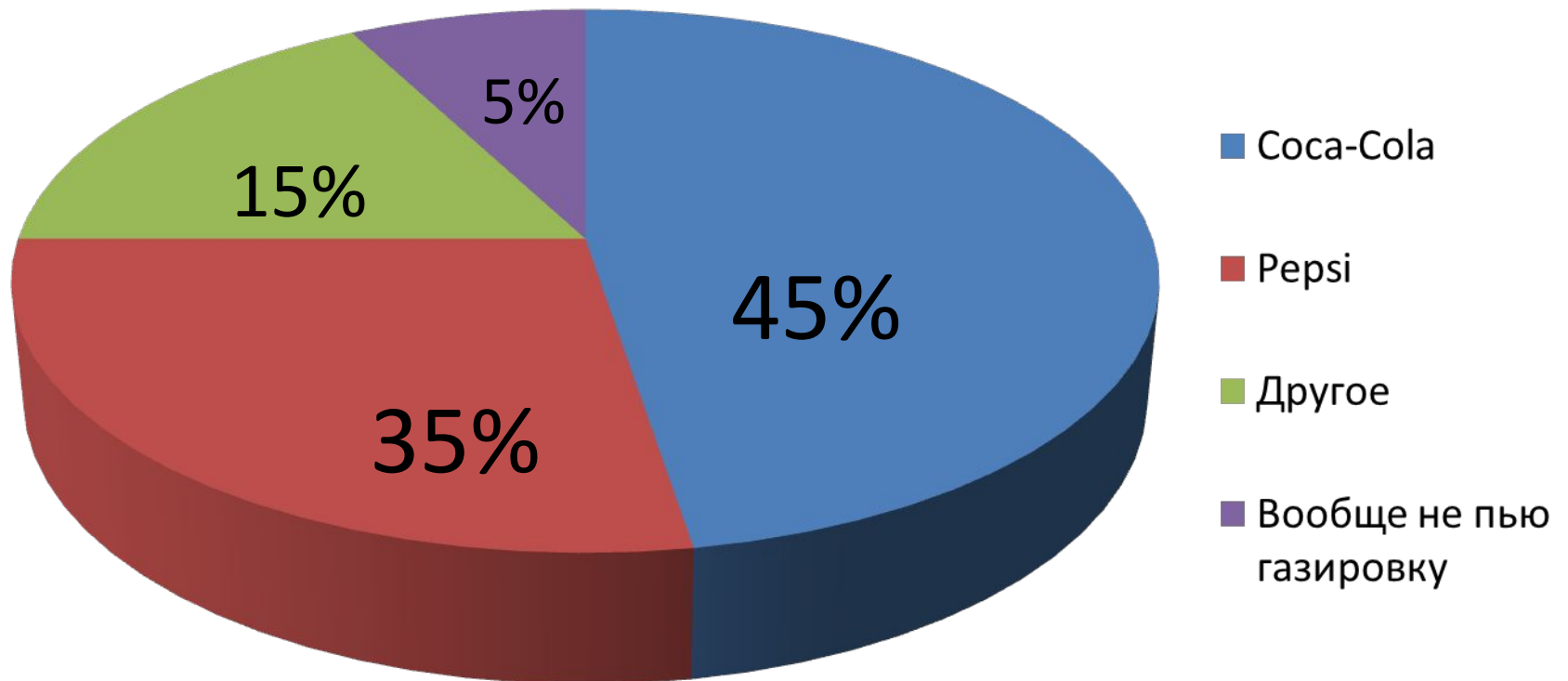
## Употребляете ли вы Кока-колу?



# Вредит ли Соса-Сола организму?

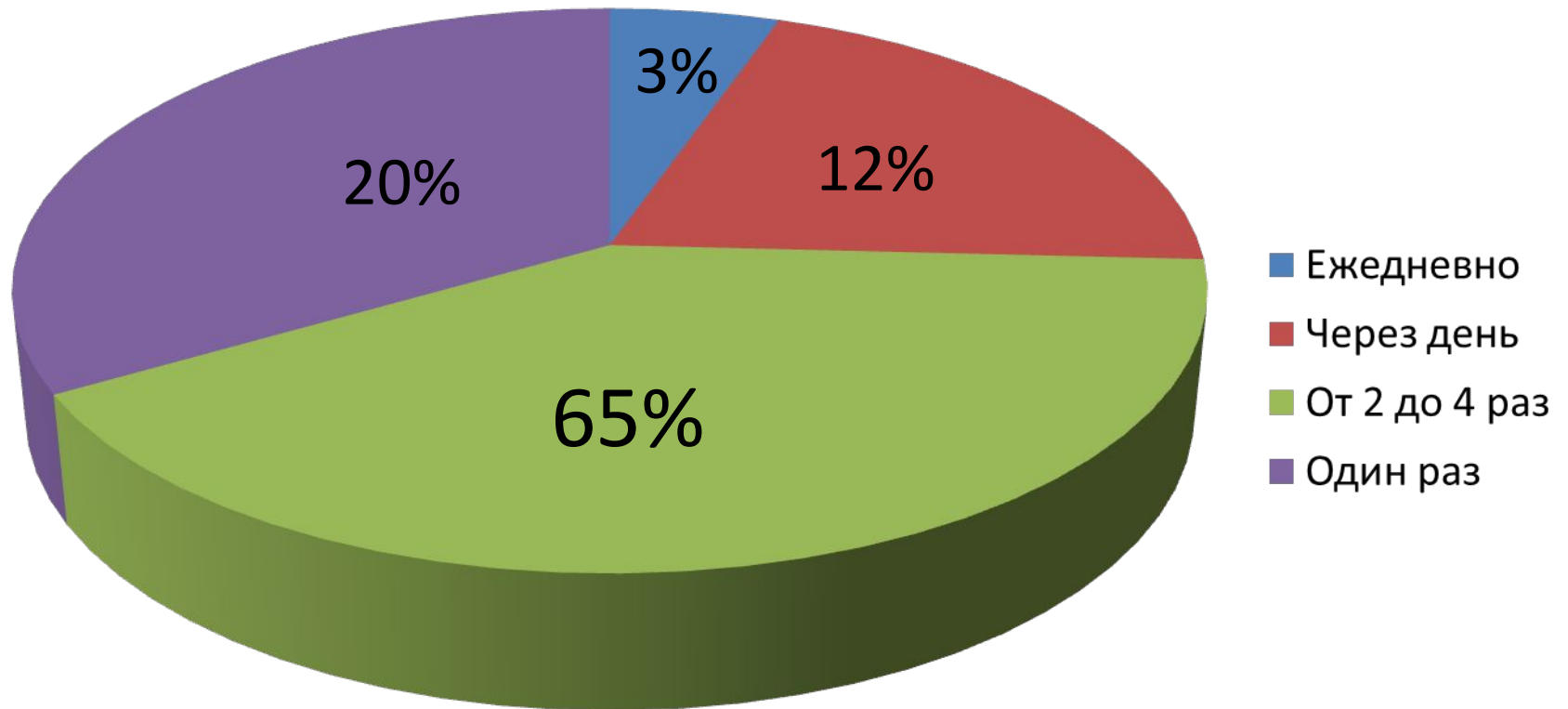


# Что Вы больше любите?





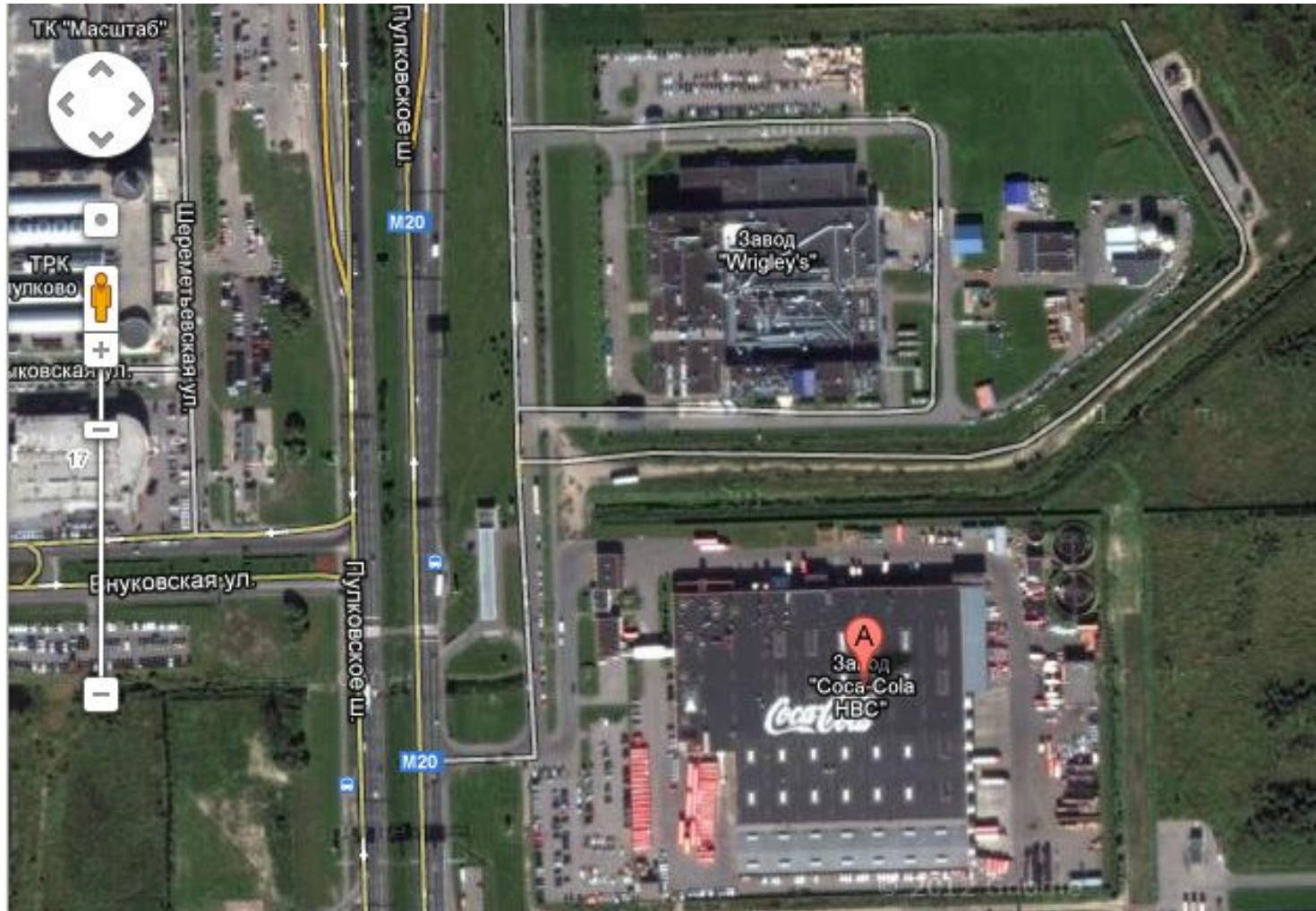
# Сколько раз в неделю Вы пьете Coca-Cola?



# 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  $70 \pm 2$  % 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.





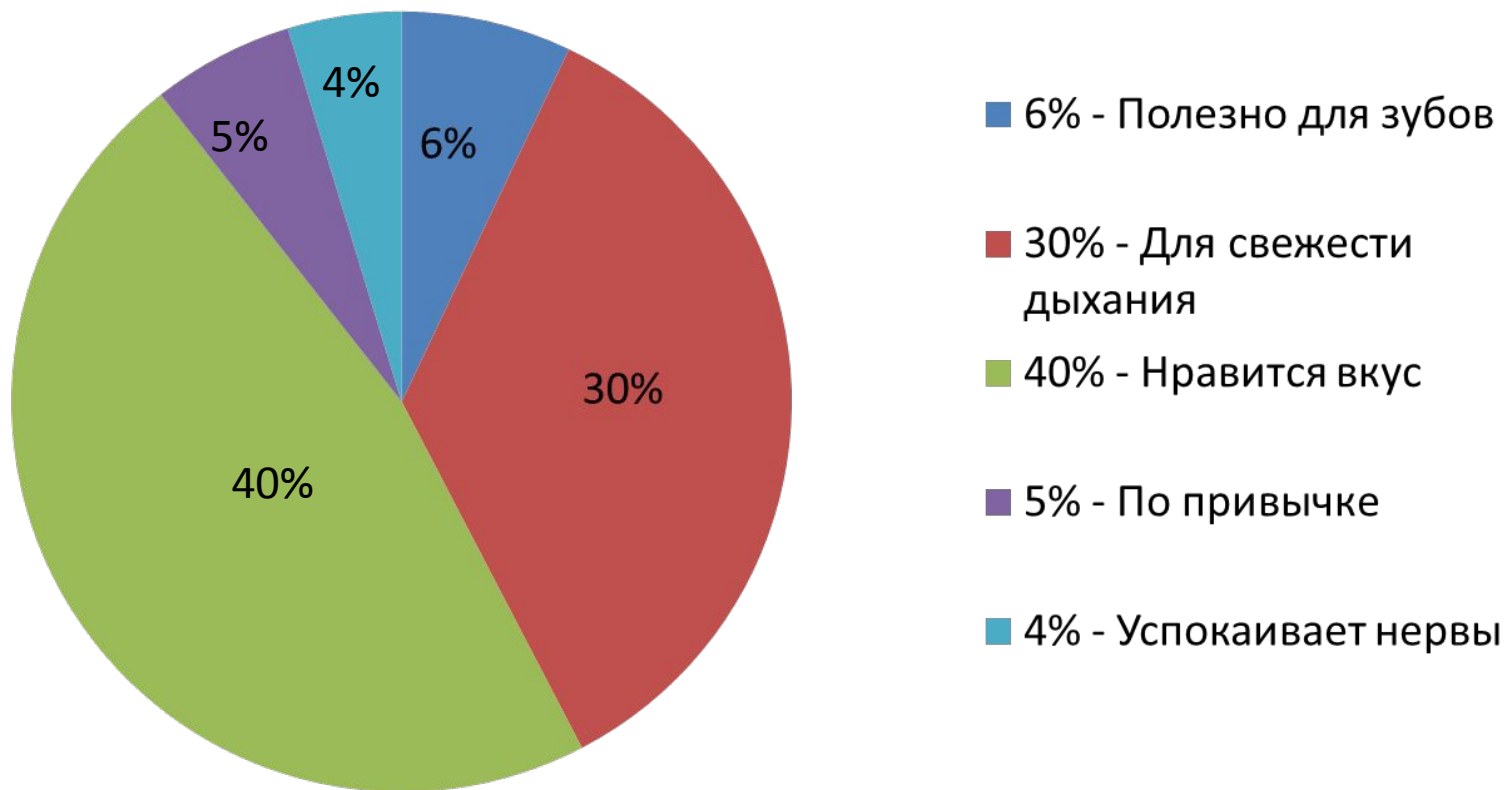
# WRIGLEY

A Subsidiary of Mars, Incorporated

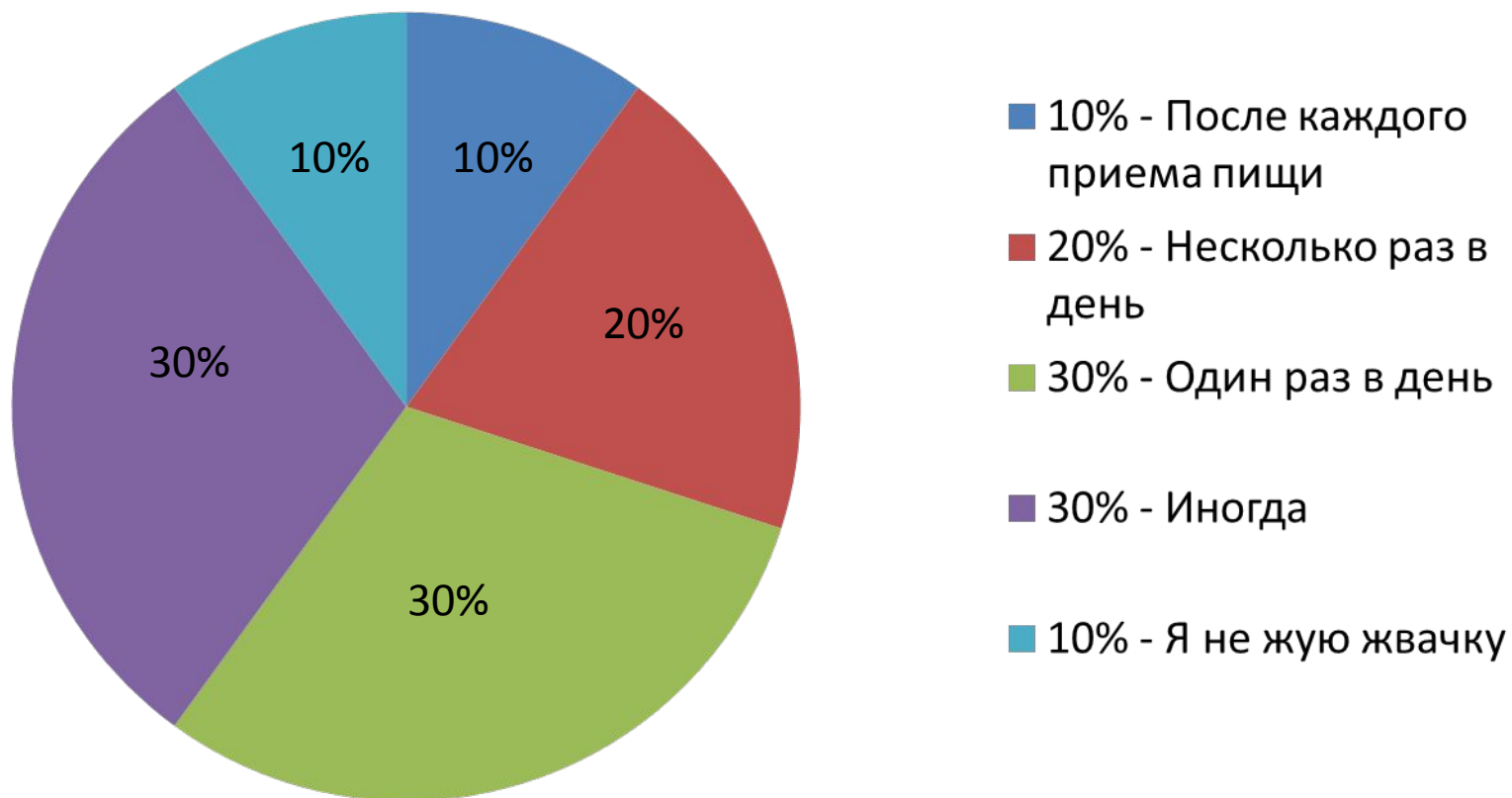
В Санкт-Петербурге производством жвачки занимается американская фирма Wrigley

# Социологический опрос

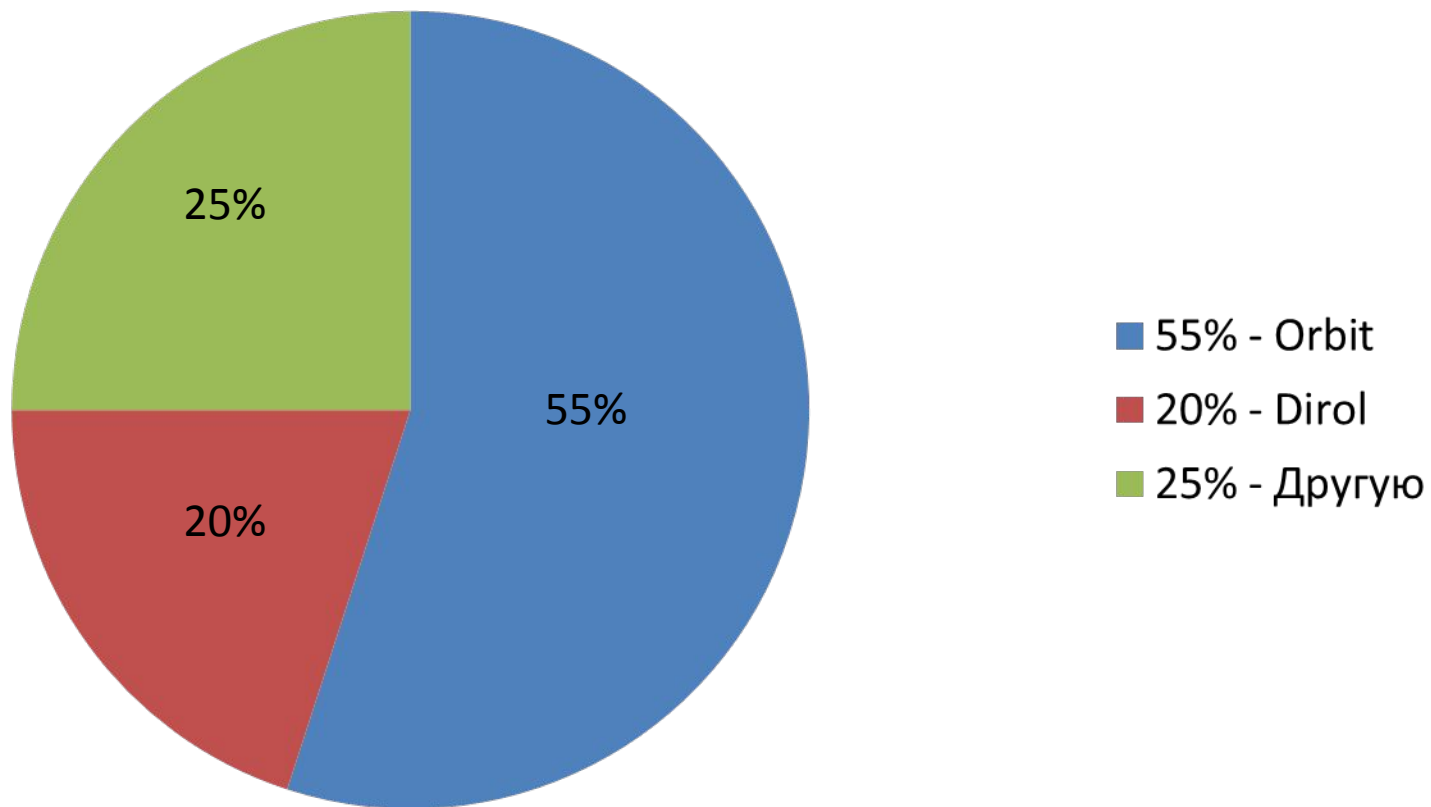
## Зачем Вы жуете жвачку?



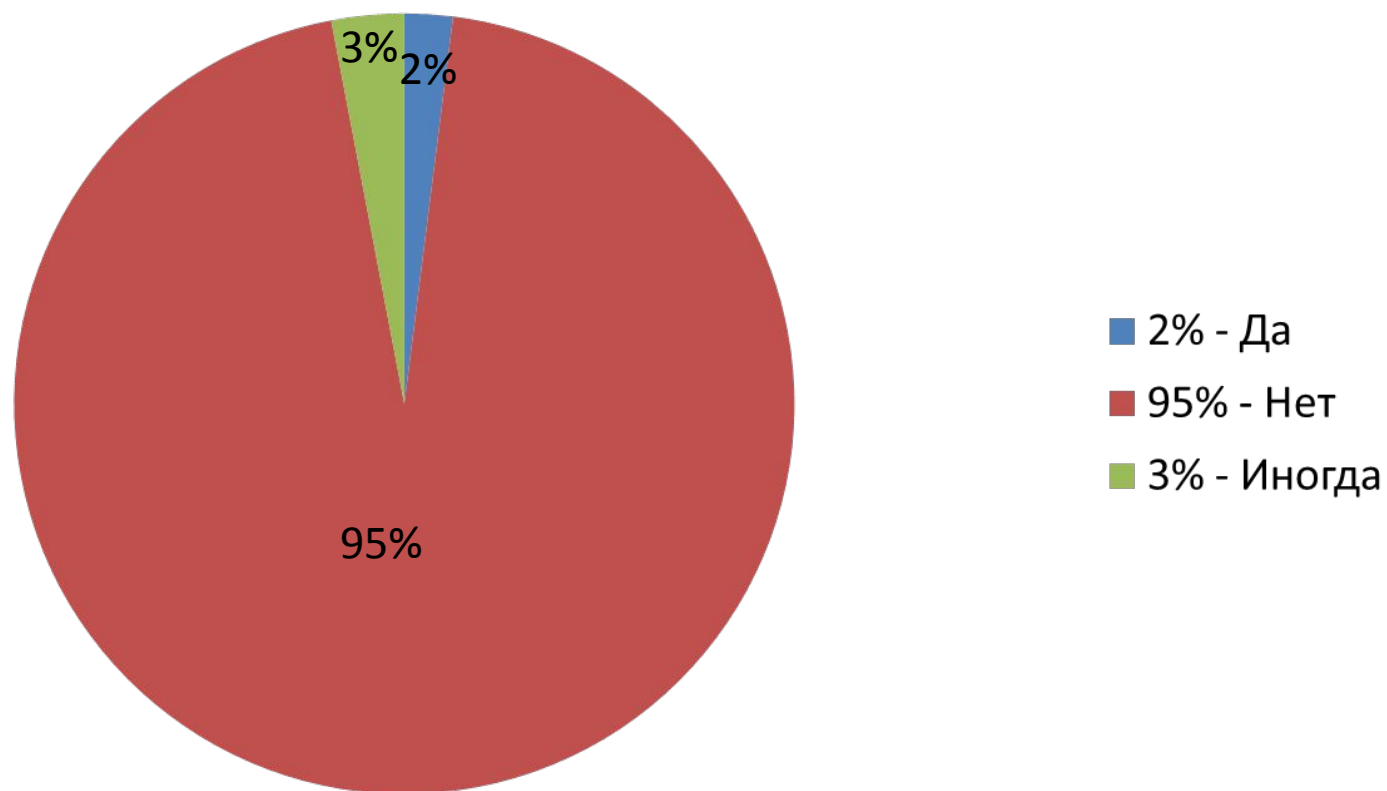
## Как часто вы жуете жвачку?



## 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 Гиннесса 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.



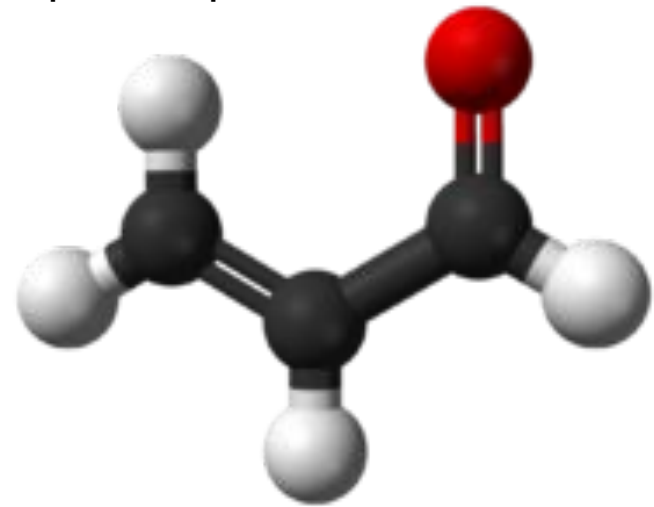
# Состав чипсов.

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

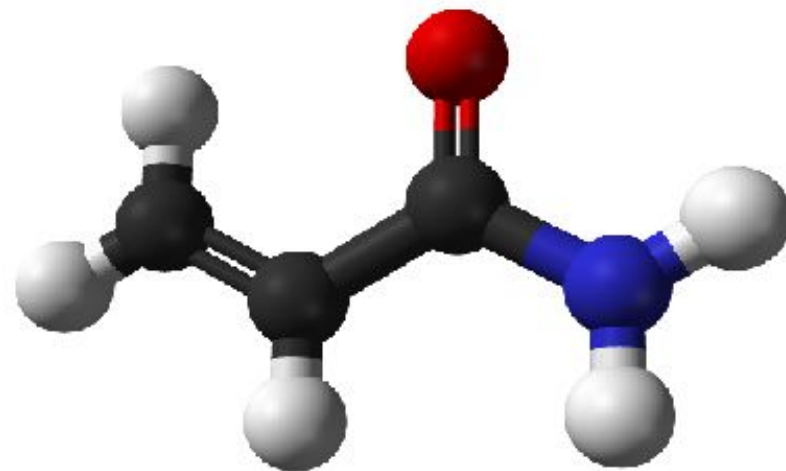
Продукт распада жиров – акролеин, обладает мутагенными и канцерогенными свойствами, а образуется он даже при относительном соблюдении технологий.

**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**.

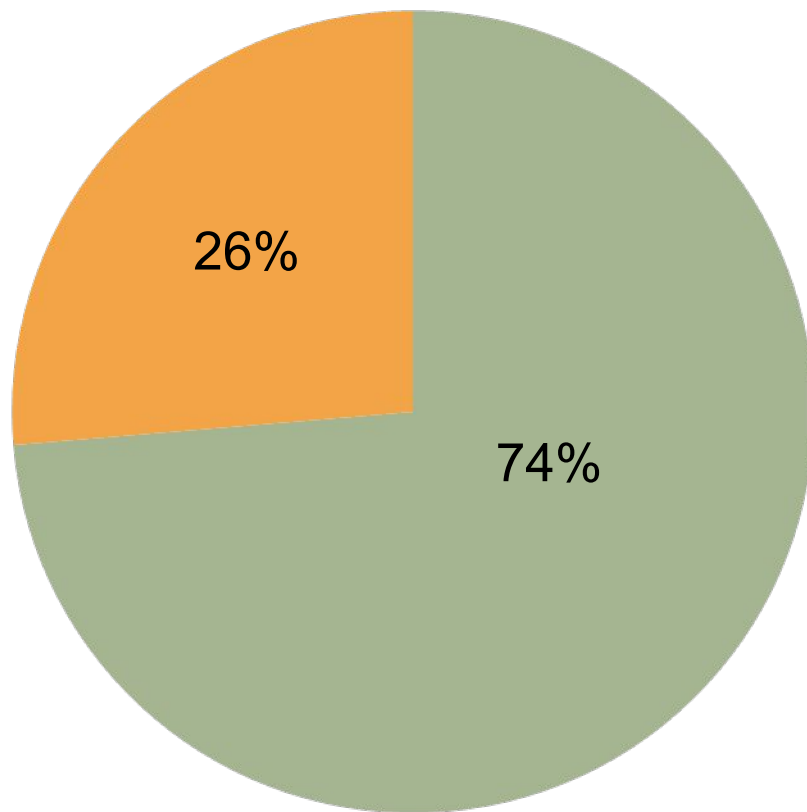
Вызывает

1. возникновение раковых опухолей 2.  
разрушает ДНК. .



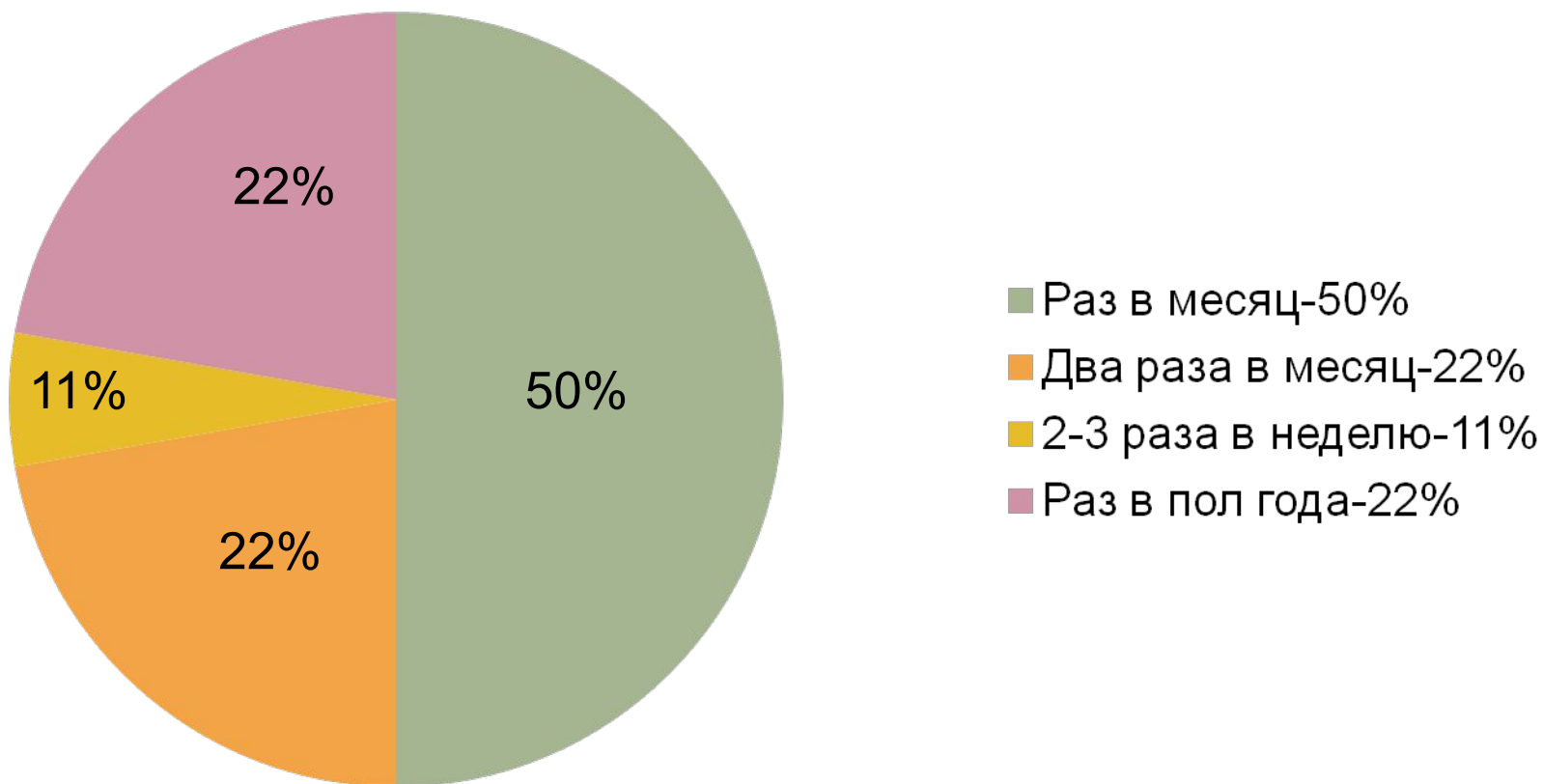
# Социологический опрос

Любите ли вы чипсы?

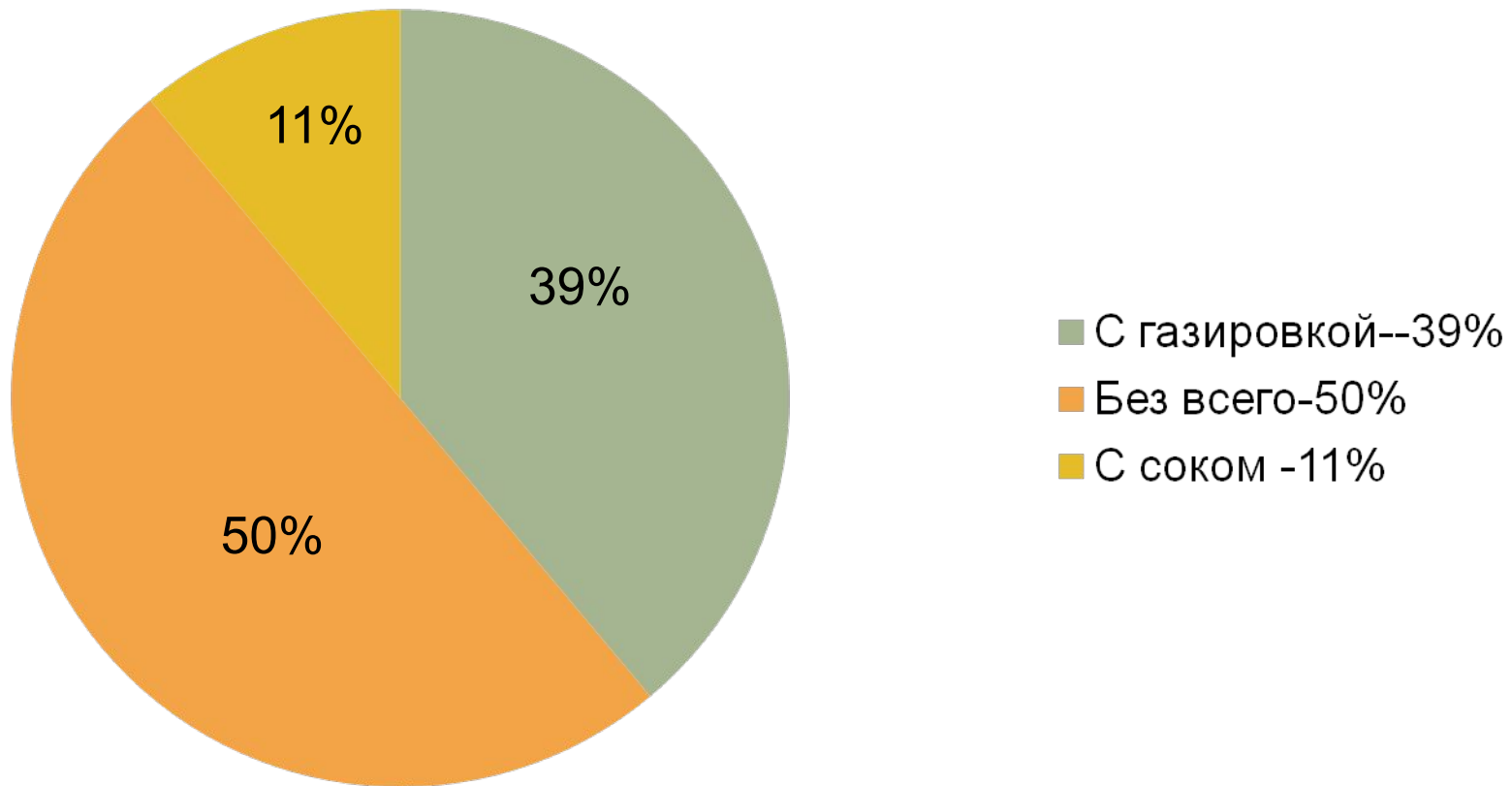


■ Да-74%  
■ Нет -26%

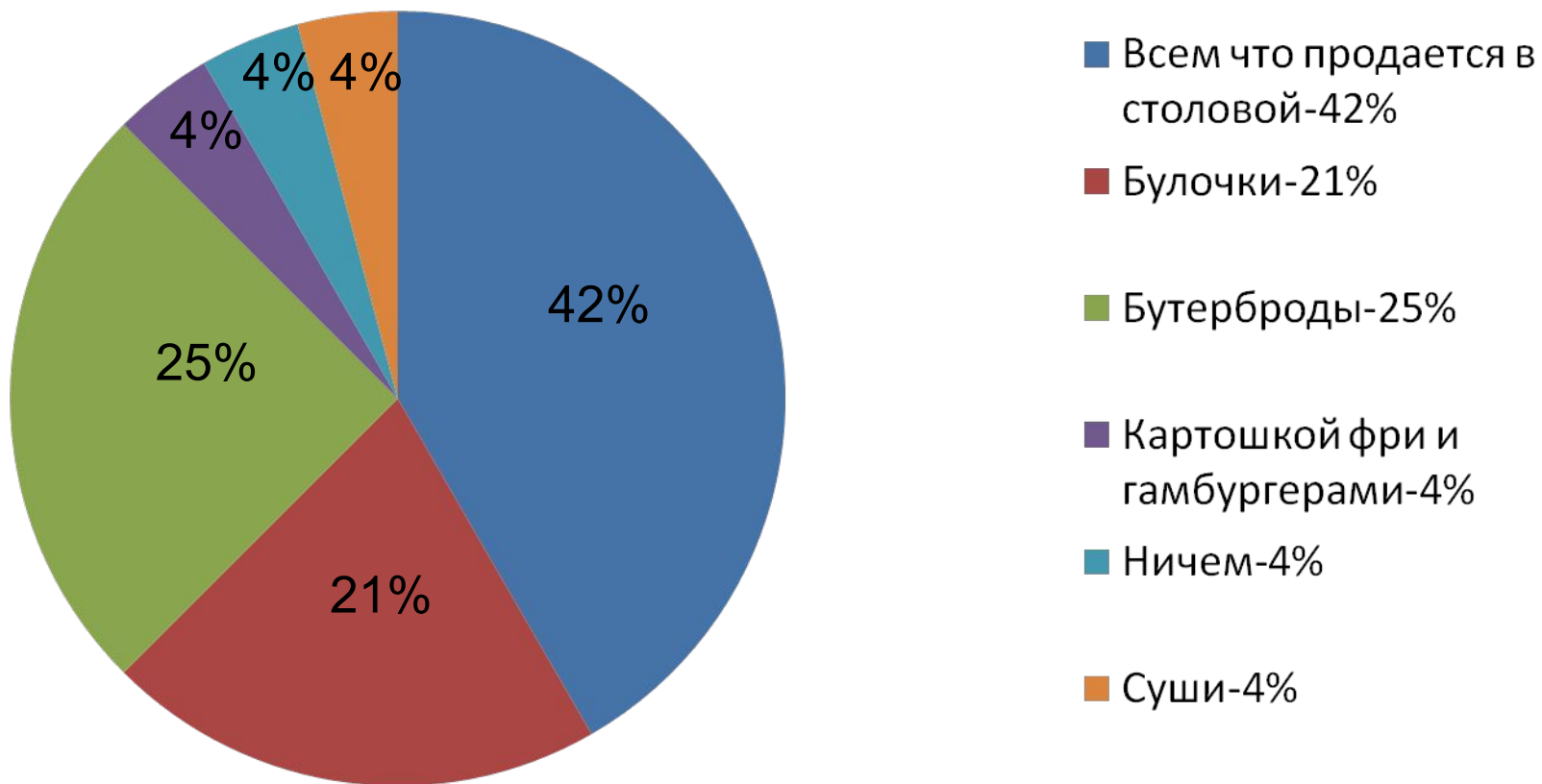
## Как часто вы употребляете чипсы?



## С чем употребляете?

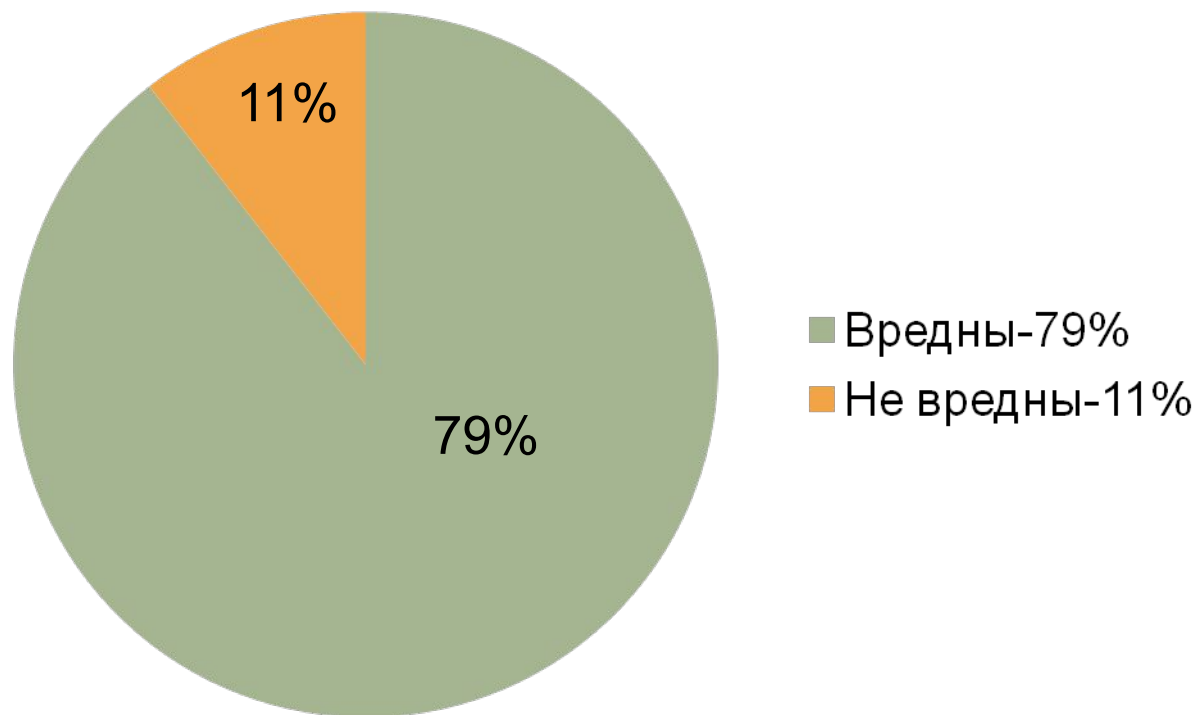


## Чем кроме чипсов перекусывать школьнику?





## 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-Cola):

- <http://www.mojbred.com/158.html>
- [http://www.coca-cola.ru/download/004/981/MTC\\_Coca-Cola\\_booklet.pdf](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://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>