

**МОУ «Мугунская средняя
общеобразовательная
школа»**



« В царстве шоколада »

**Выполнила: Сидоренко Кристина
ученица 4 класса
МОУ «Мугунская СОШ»
Руководитель:
Осипова Любовь Васильевна
учитель начальных классов.**

**«Шоколад детям
кушать вредно!»**



**«Шоколад
полезен!»**



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



Задачи



- 1. Ознакомиться с историей возникновения шоколада.*
- 2. Изучить полезные и негативные свойства шоколада.*
- 3. Провести анкетирование обучающихся 4 класса и учителей.*
- 4. Провести опрос работников торговли.*

Объект исследования: вред и польза шоколада



Методы исследования:



- **Анализ**
- **Обобщение**
- **Анкетирование**
- **Опрос**

Гипотеза -

Считаю, что употребление шоколада благотворно влияет на здоровье и самочувствие человека и необходимо для нормального развития





Что такое шоколад?

- Шоколад – застывшая масса какао с сахаром
- 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”).
- С латинского языка «шоколад» переводится как «пища богов»



Мнения специалистов

- Учёные считают, что шоколад избавляет от депрессии. И они правы! Ведь когда ешь шоколад, отвлекаешься от других мыслей и тем самым раздражение уходит.
- Употребление шоколада снижает вероятность появления раковых заболеваний, язвы желудка, и укрепляет иммунитет организма.
- Темный шоколад улучшает работу кровеносных сосудов.
- Проведённые исследования американских учёных, показали, что люди, которые едят шоколад 2-3 раза в месяц, чувствуют себя лучше, чем те, кто полностью отказался от шоколада.

Опасные пищевые добавки

- **E от 100 до 199 – красители**
- **E от 200 до 299 – консерванты**
- **E от 300 до 399 – антиокислители**

Детям нельзя употреблять продукты питания, содержащие:

E131, E132, E160b, E210, E214, E217, E230, E231, E232, E239, E311-E313



- В ботанике "шоколадное дерево" получило название "Теоброста 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.
- Недавно мир праздновал 500-летие шоколада.
11 июля – Всемирный день шоколада

Самые большие плантации какао в Африке!



Классификация шоколада

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



- *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.



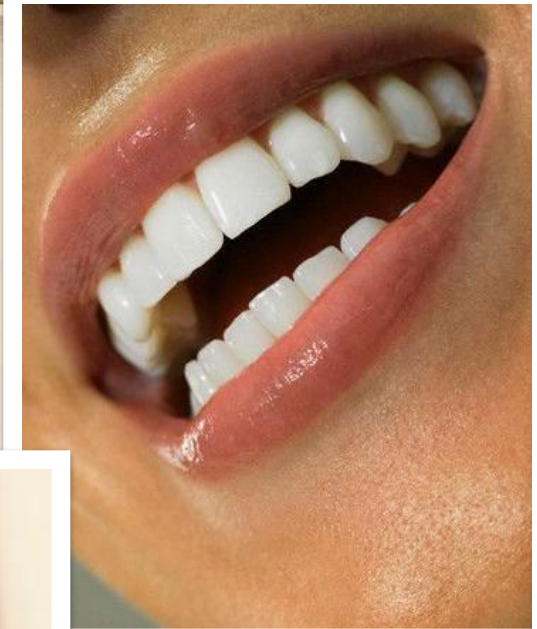
Миф второй. Шоколад - источник энергии.



Миф третий. Шоколад обладает стимулирующим эффектом.



Миф четвертый. Из-за шоколада возникает кариес.



Миф пятый. Из-за шоколада возникают прыщи.



Миф шестой. В шоколаде нет никаких ВИТАМИНОВ.



ШОКОЛАДНЫЕ РЕКОРДЫ



САМАЯ БОЛЬШАЯ СКУЛЬПТУРА

- **Высота
6,4 метра.**





- **Размеры –
8 м 32 см
на 6 м 39 см.**
- **Потребовалось
50 тысяч плиток
шоколада.**
- **Работало
26 работников.**

САМЫЙ БОЛЬШОЙ ЛЕБЕДЬ

- В высоту гигантская скульптура, достигает двух метров, а ее вес – 2,2 тонны.



ГИГАНТСКАЯ КОНФЕТА-ТРЮФЕЛЬ



- **Высота более 2 метров и весом 3 тонны.**

Шоколад: дешевый, значит опасный

Теперь легко могу определить состав шоколада по данным, приведенным производителем на этикетке.

Кстати, чем непригляднее состав продукта, тем мельче текст



Теперь я знаю, как отличить настоящий шоколад!

- На упаковке должен стоять ГОСТ;
- Однороден по цвету;
- Иметь гладкую блестящую поверхность, на изломе – матовый, ломается с характерным треском;
- Цена 100 граммовой плитки 45-55 рублей – дешевле не брать;
- Ищи 3 компонента: какао-тертое, какао-порошок и какао-масло, если есть другие – шоколад не настоящий;
- Сахар эмульгатор, лецитин, ароматизатор и добавка Е322 – не портят настоящий шоколад;
- Шоколад должен таять во рту.



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

<i>Вопросы</i>		<i>Да</i>	<i>Нет</i>
<i>1. Любите ли вы шоколад?</i>	<i>Дети</i>	<i>45</i>	<i>0</i>
	<i>Взрослые</i>	<i>13</i>	<i>0</i>
<i>2. Получаете ли Вы удовольствие от употребления шоколада?</i>	<i>Дети</i>	<i>41</i>	<i>4</i>
	<i>Взрослые</i>	<i>12</i>	<i>1</i>
<i>3. Как вы считаете, шоколад полезен?</i>	<i>Дети</i>	<i>38</i>	<i>7</i>
	<i>Взрослые</i>	<i>8</i>	<i>5</i>
<i>4. Портятся ли от шоколада зубы?</i>	<i>Дети</i>	<i>38</i>	<i>7</i>
	<i>Взрослые</i>	<i>13</i>	<i>0</i>
<i>5. Интересно ли вам побольше узнать о происхождении, пользе и вреде шоколада?</i>	<i>Дети</i>	<i>45</i>	<i>0</i>
	<i>Взрослые</i>	<i>13</i>	<i>0</i>

Вывод:

- **Результаты исследовательской работы показали, что умеренное употребление шоколада в пищу благотворно влияет на организм человека.**
- **В больших количествах вреден любой продукт! Ешьте шоколад в меру!**





Enaculances

