Автор проекта:

Вивдюк Лиана

ученица 3 “В” класса КГУ

“Школа-гимназия № 1

акимата г. Шахтинска”

Руководитель про

Кардаполова Ирина Юрьевна

учитель начальных классов

Проект на тему: «Полезная ли сладость-мармелад?»

Актуальность

Питание – важнейший фактор внешней среды, который определяет правильное развитие, состояние здоровья и трудоспособность человека, поэтому оно должно быть сбалансированным, то есть содержать все полезные для организма вещества.

Как же быть со сладостями, ведь они же такие вкусные, трудно представить нашу жизнь без них. Мне нравится мармелад и я захотела узнать, из чего его получают, оказывает ли он влияние на организм человека.

Предмет исследования:

Влияние мармелада
на организм человека.

Цель проекта:

изучить полезные свойства мармелада.

Задачи:

-изучить историю появления мармелада.
-изучить классификацию и показатели качества мармелада
-изучить состав мармелада.
-провести анкетирование с одноклассниками
- изготовить мармелад в домашних условиях.

Гипотеза:

Предполагаю, что мармелад – просто вкусная сладость, не влияющая на здоровье.

История появления мармелада.

Название мармелада произошло от португальского слова «*айва*», так как первый мармелад в Европе варили из айвового сока.

Историческая родина мармелада — Ближний восток и Восточное Средиземноморье.

Долгое время **мармелад** был полностью *натуральным продуктом*. Его даже считали целебным. Так, например, мармелад задействовали для возбуждения аппетита и лечения морской болезни.

Но с начала 20 века для производства мармелада стали брать искусственные красители и добавки. Это позволило сделать лакомство более доступным для широкого потребителя. В качестве загустителей используют желатин трех видов: животный, рыбный и растительный.

Классификация и показатели качества мармелада

Из литературы я узнала, что существует большое разнообразие видов мармелада.

Мармелад, по способу изготовления, можно классифицировать на:

фруктово-ягодный, в виде мармеладных пластов,
желейный, в виде мармеладных долек или фигурок,
желейно-фруктовый,
жевательный.

По способу формования он бывает:

пластовый;
формовой;
резной.

В зависимости от применяемого желейного вещества:

мармелад на основе пектина,
мармелад на основе агар-агара,
мармелад на основе агар-агара и пектина,
мармелад на основе желатина.

Состав мармелада

Как я поняла, натуральный мармелад имеет в своем составе фрукты, желирующие вещества и сахар или фруктоза, а в качестве натуральных ароматизаторов используются цитрусовые. Польза мармелада в ягодах и фруктах, из которых он изготовлен, давайте с вами подробнее поговорим о том, чем полезен мармелад.

По составу настоящий мармелад очень прост: натуральный продукт, как и раньше, делают в основном из айвы, яблок и абрикосов

Анкетирование

1. Любишь ли ты сладкое?

А) Да, я сладкоежка – ответило 8 чел. – 50 %

Б) не люблю сладкое – ответило 1 чел. – 6 %

В) равнодушен к сладкому -могу есть, могу не есть – ответило 3 чел. – 19 %

Г) люблю сладкое, но стараюсь есть по - меньше – ответило 4 чел. – 25 %

2. Тебе нравится мармелад?

А) да – ответило 9 чел. – 56 %

Б) нет – ответило 5 чел. – 37 %

В) не знаю – ответило 2 чел. – 7 %

3. Как часто ты ешь мармелад?

А) каждый день – ответило 2 чел.–7 %

Б) 1 раз в неделю – ответило 5 чел. – 37 %

В) 1 раз в месяц – ответило 8 чел. – 50 %

Г) не ем совсем – ответило 1 чел. – 6 %

4. Пробовал ли ты мармелад, приготовленный в домашних условиях?

А) да – ответило 4 чел. – 25 %

Б) нет – ответило 12 чел. – 75%

5. Хотел бы ты сам попробовать приготовить мармелад?

А) "да" – ответило 14 чел. – 88 %

Б) "нет" – ответило 2 чел. – 12 %

Изготовление мармелада в домашних условиях

Заключение

В результате анализа литературы и проведенного исследования, приготовления мармелада в домашних условиях я пришла к следующим выводам:

Мармелад - полезная сладость! В отличие от булочек, шоколадок и пирожных, в этом лакомстве нет жира, мало калорий и много полезных веществ, очищающих организм и улучшающих пищеварение.

Лучше всего приготовить мармелад дома! Получим максимум пользы, затратив минимум усилий.

Цель работы достигнута, полезные свойства мармелада изучены.

Гипотеза не подтвердилась