

# Шоколад



Объект исследования: шоколад



Цель исследования: пополнить свои знания о шоколаде, чтобы использовать их для правильного выбора и употребления шоколада

Гипотезы:

- чем шоколад дороже, тем он качественней;
- шоколад известных брендов более качественный;
- более разрекламированный товар лучше;
- лучший шоколад можно определить на вкус

## Если есть шоколад, то....

+

будет вкусно  
людям шоколад полезен  
придает энергию, восстанавливает силы  
белый шоколад рекомендуется детям  
существует шоколадная диета для похудения

-

может возникнуть привыкание («шокомания»)  
вреден для животных  
влечет за собой перевозбуждение и бессонницу  
горький шоколад противопоказан детям до 5 лет  
шоколад – высококалорийный продукт, от него можно поправиться

## Если использовать как косметическое средство, то...

+

используют для ухода за кожей лица и шеи  
избавляет от пигментных пятен и угрей

-

возможна аллергия на коже  
при угревой сыпи противопоказан

## Если лечиться шоколадом, то....

+

повышает иммунитет  
нормализует давление и препятствует образованию тромбов, защищает от инфарктов и инсультов.  
мозг начинает активно работать  
избавляет от депрессии и снижает раздражительность  
улучшает пищеварение  
масло какао обволакивает зубы защитной пленкой и предохраняет их от разрушения  
помогает при лечении кашля и органов дыхания  
шоколадом лечат аллергии у детей

-

для больных сахарным диабетом и людям, страдающим от ожирения противопоказан  
при заболевании сердца и сосудов вреден молочный шоколад  
может заболеть голова из-за сужения сосудов головного мозга  
появляется эмоциональная нестабильность  
вызывает тошноту, боль в желудке  
способствует развитию кариеса  
доктора говорят, что при ангине нельзя есть шоколад  
в больших количествах вреден в плане дерматологии

В состав шоколада входят около 300 составляющих



Какао тертое



Какао-масло

Молоко и сливки



Какао-порошок



Сахар



Добавки



E476  
Эмульгаторы  
Лецитин



E200  
Консерванты  
Сорбиновая кислота

Ароматизаторы



# Я выяснила, что:

❖ Шоколад – не только лакомство, но и очень питательный и калорийный продукт. Он незаменим там, где нужно быстро восстановить силы и запасы энергии.

❖ В настоящем шоколаде обязательно должно присутствовать масло какао.

❖ Самым полезным является черный (горький) шоколад без начинок и добавок, а достигнуть состояния умиротворения души помогут белый и молочный.

❖ Шоколад - источник хорошего настроения.

❖ Употреблять шоколад нужно в разумных количествах (25 грамм в день).

❖ Нельзя есть шоколад на ночь.



# Вывод:

## Я опровергла свои гипотезы :

- ❖ Не всякий дорогой шоколад является качественным. Скорее всего, мы переплачиваем за известный бренд.
- ❖ Нельзя сказать, что разрекламированный товар лучше.
- ❖ При покупке шоколада нужно обращать внимание на этикетку, хотя производители стараются скрыть истинный состав продукта.
- ❖ Определить шоколад на вкус могут только ценители и специалисты высокого уровня, рядовому потребителю сделать это будет трудно.



## **Вывод:**

- ❖ Налет на шоколаде не является признаком его некачественности
- ❖ По ГОСТу «поседение» шоколада не допускается
- ❖ Шоколад чувствителен к колебаниям температуры
- ❖ Идеальные условия хранения при температуре +15-21 градусов в сухом темном месте





---

**Спасибо за внимание!**

