

Кока-Кола

Coca-Cola

**Выполнил:
Ученик 10а класса
Глинов Артём**

История возникновения Кока-Колы

Напиток «Кока-кола» был придуман в Атланте (штат Джорджия, США) 8 мая 1886 года.

Его автор — фармацевт Джон Стив Пембертон, бывший офицер американской Армии конфедерации.

Название для нового напитка придумал бухгалтер Пембертона Фрэнк Робинсон, который также, владея каллиграфией, написал слова «Coca-Cola» красивыми фигурными буквами, до сих пор являющимися логотипом напитка.

Основные ингредиенты кока-колы были таковы:

три части листьев коки

(из этих же листьев в 1859 году Альберт Ниман выделил особый компонент (наркотик) и назвал его кокаин)

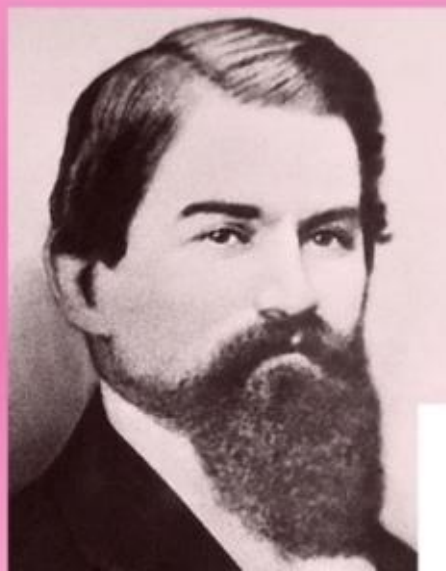
на одну часть орехов тропического дерева колы.

Получившийся напиток был запатентован как лекарственное средство «от любых нервных расстройств» и начал продаваться через автомат в крупнейшей городской аптеке Джекоба в Атланте.

Здесь нужно отметить, что кокаин тогда не являлся запрещённым веществом, и о его вреде для здоровья ещё ничего не знали.

Поэтому кокаин свободно продавался, и его часто добавляли для удовольствия и тонуса в напитки взамен спирта

— Кока-Кола в этом не была новинкой.



Coca-Cola

СОСА-COLA

[ИСТОРИИ КОМПАНИЙ]

Сначала напиток ежедневно покупали в среднем лишь 9 человек. Выручка с продаж в течение первого года составила всего 50 долларов. Интересно, что на производство кока-колы было затрачено 70 долларов, то есть в первый год напиток был убыточным.

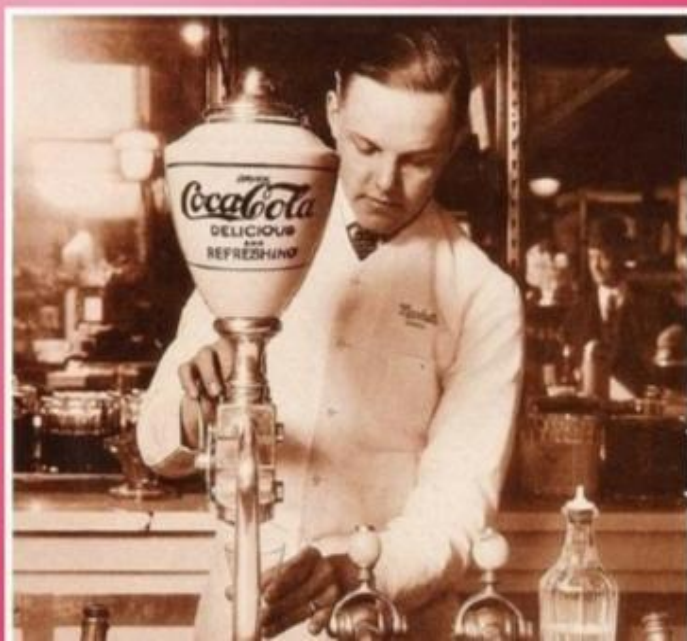
Но постепенно популярность кока-колы возрастала, и прибыли от её продажи тоже.

В 1888 году Пембертон продал права на выпуск напитка.

А в 1892 году бизнесмен Аса Григгс Кэндлер, обладавший правами на «Кока-Колу», основал компанию «The Coca-Cola Company», которая занимается производством кока-колы и поныне.



В 1902 году, с оборотом в \$120000, кока-кола стала самым известным напитком в США. Но в конце 1890-х годов общественное мнение повернулось против кокаина, а в 1903 году в газете «New York Tribune» появилась разгромная статья, утверждавшая, что именно кока-кола виновата в том, что упившиеся ею негры из городских трущоб начали нападать на белых людей. После этого в кока-колу стали добавлять не свежие листья коки, а уже «выжатые», из которых был удалён весь кокаин.



С тех пор популярность напитка возростала и уже через 50 лет после изобретения кока-кола стала для американцев, чем-то вроде национального символа.

С 1894 года кока-кола продавалась в бутылках, а с 1955 года — в банках.



Состав напитка «Coca-Cola»:

- сахар (11 %)
- диоксид углерода
- краситель (сахарный колер, E150)
- ортофосфорная кислота (фосфора 170 ppm)
- кофеин (140 ppm)
- ароматизатор: ванилин, коричное масло, масло гвоздики, масло лимона (точная концентрация неизвестна).

Универсальная индикаторная бумага, при опускании в кока – колу приобретает малиновое окрашивание, это указывает, что рН среды равен 4-5.

Вывод: Это кислая среда, подтверждающая наличие кислоты в напитке Кока-кола

До



После



Определение PH

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14



+

КИСЛАЯ

НЕЙТРАЛЬНАЯ

ЩЕЛОЧНАЯ

-



БОЛЕЗНЬ СТРЕСС СТАРЕНИЕ

PH

ЗДОРОВЬЕ СИЛА МОЛОДОСТЬ

ПЕРВЫЙ ОПЫТ

А правда ли, что «Кока-кола» может...
очищать ювелирные изделия? **ПРАВДА!**

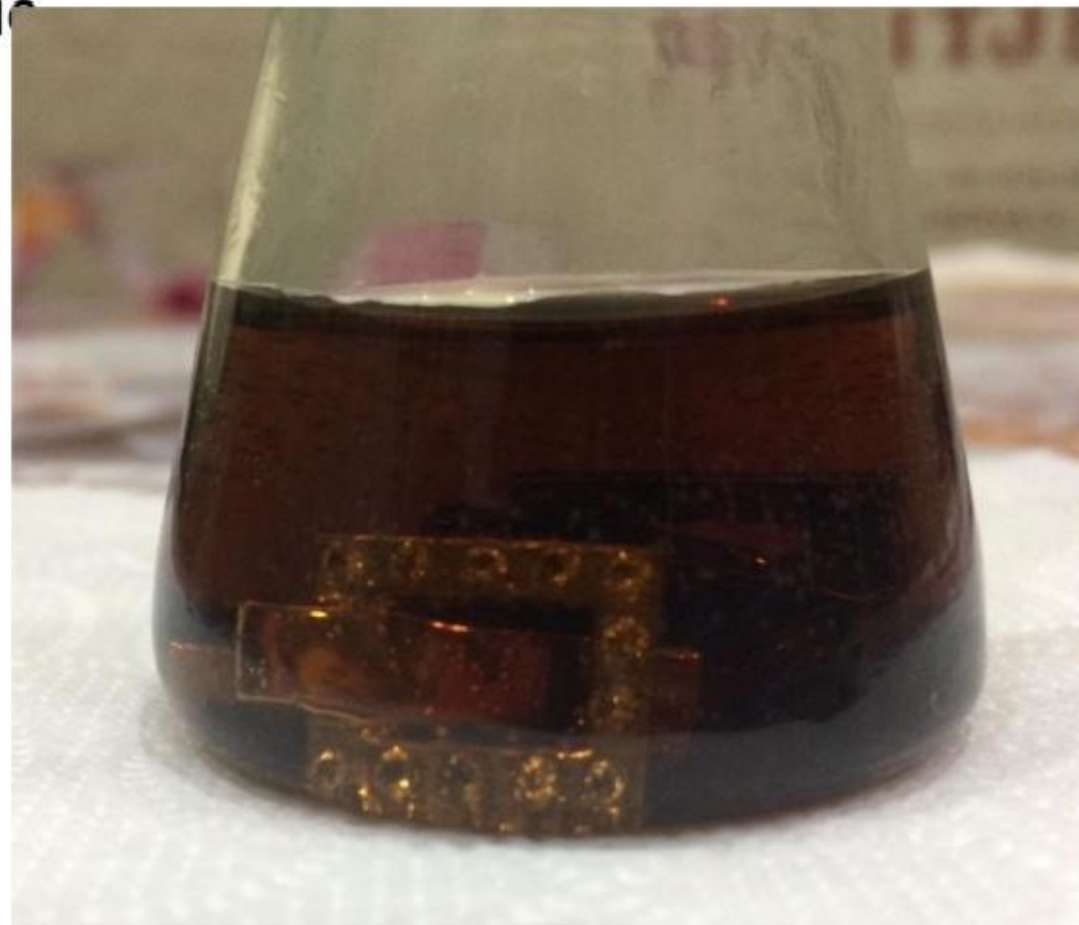
Способность «Кока-Колы» очищать ювелирные изделия

Опыт 1. Для проведения опыта возьмем грязные окисленные золотые серьжки и «Кока-Кола».



Описание опыта:

Налить в стакан «Колу» и опустить в нее ювелирное изделие



Через 4 часа вынимаем предмет и смотрим насколько чистыми стали серьги.

Замечаем, что они сильно посветлели, а спустя 12 часов блестели, будто новые.

Способность «Кока-Колы» очищать ювелирные изделия

► До



► После



Вывод: кислоты, находящиеся в «Кока-Коле», прореагировали с выделениями кожи человека.

ВТОРОЙ ОПЫТ

А правда ли, что «Кока-кола» может...

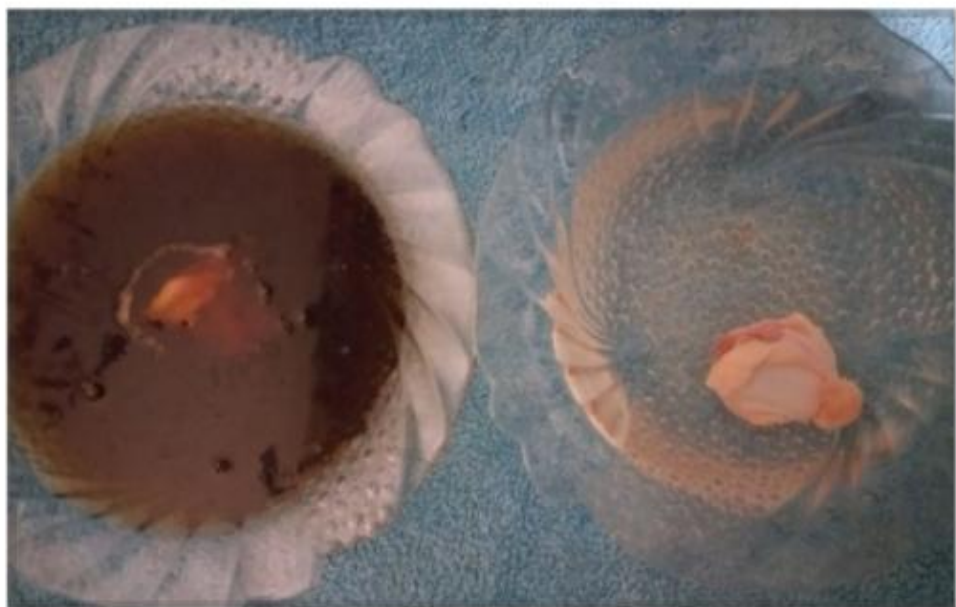
удалять жирные пятна с одежды, т.е. растворять жир?

ПРАВДА!

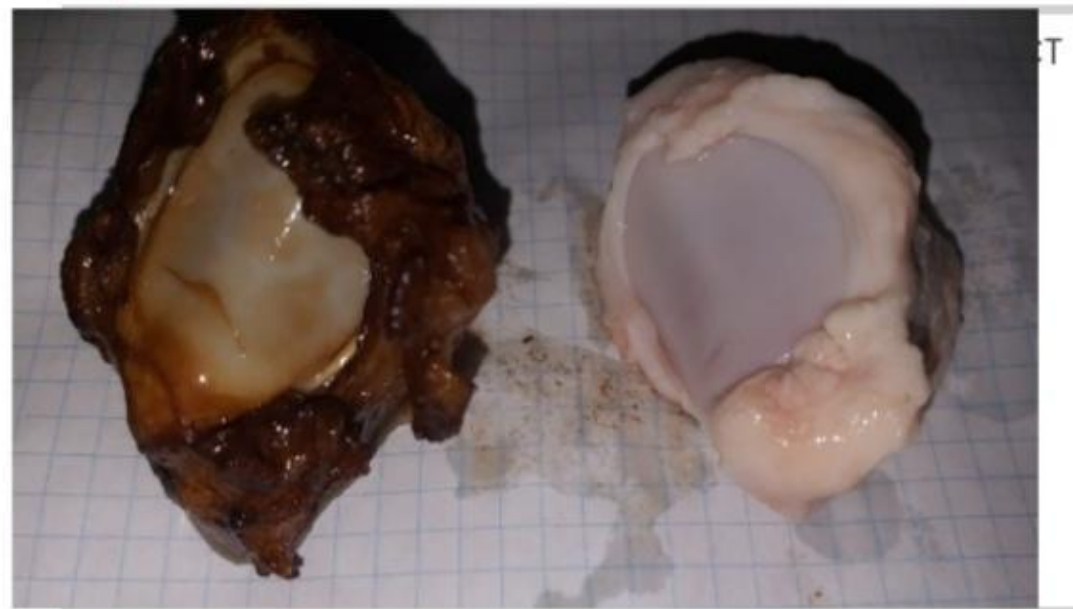
Способность «Кока – Колы» растворять жир

Описание опыта. Берем два кусочка жирного мяса и заливаем первый “Кока-колой”, а второй обычной водой.

Первый день:



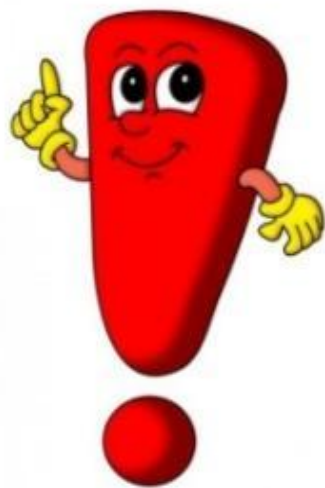
Третий день:



Способность «Кока – Колы» растворять жир

Уже на следующий день жирные кусочки мяса начинают менять свой первоначальный вид.

А на третий день жир на мясе полностью растворился. Мясо содержащее кусочки жира превратилось в бесформенный кусок.



Примечание. Подобные изменения происходят и в нашем организме, когда мы пьем колу. Ортофосфорная кислота неблагоприятно воздействует на слизистую оболочку желудочно-кишечного тракта, а также способна вызвать микроразрывы в ротовой полости и оказывает отрицательное действие на зубную эмаль.

При приеме фосфорной кислоты внутрь развивается гастроэнтерит.

Примечание:

Вред напитка для здоровья человека

- повышение артериального давления и нагрузка на сердечную мышцу из-за высокого уровня кофеина, потому если у Вас гипертония, то от кока-колы стоит воздержаться;
- опасна для эмали зубов, за счет высокого содержания кислот (в 10 раз выше, чем у фруктового сока);

Примечание:

Вред напитка для здоровья человека

- способствует разрушению стенок желудка, которое может перерасти в гастрит, а затем в язву, также из-за высокого содержания кислот, потому, если у Вас любые болезни ЖКТ, то стоит воздержаться от употребления любых газированных напитков;
- способствует вымыванию кальция из костей из-за фосфорной кислоты в составе;