

ВМІСТ ПРИРОДНИХ АНТИОКСИДАНТІВ У ХАРЧОВОМУ РАЦІОНІ УЧНІВ СЕРЕДНЬОГО ШКІЛЬНОГО ВІКУ



Мироніченко Вікторія Федорівна,
учениця 8 класу
ліцею «Нова школа»
Катеринівської сільської ради

Науковий керівник:
Марков Руслан Вікторович, вчитель фізичної культури
ліцею «Нова школа» Катеринівської сільської ради

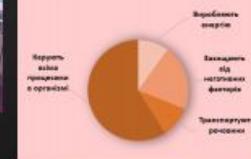
Мета - теоретично обґрунтувати та практично перевірити раціон харчування учнів середнього шкільного віку щодо наявності в ньому антиоксидантів

Завдання:

1. Теоретично обґрунтувати актуальність дослідження.
 2. З'ясувати якісний і кількісний вміст антиоксидантів у харчуванні школярів.
 3. Проаналізувати отримані результати опитування й анкетування та надати практичні рекомендації щодо покращення раціону харчування.

Об'єкт дослідження: вплив антиоксидантів на організм людини.

Предмет дослідження: особливості раціону харчування підлітків щодо вмісту антиоксидантів у їжі рослинного походження.



[Хід дослідження](#)



Висновки

- Найпопулярнішими фруктами в раціоні харчування учнів є яблука, груші і виноград.

2. Більшість учнів вживають щодня картоплю, цибулю, капусту, моркву.

3. Найбільше влітку діти з'їдають черешні, малини і полуниці.

4. Настроює факт, що морську рибу і морепродукти вживає більшість половина дітей, а майже 40% 1 раз на тиждень.

5. Майже половина учнів не вживають волоскі горіхи взагалі. І це не є позитивним фактом. Адже, це найдоступніший вид горіхів, що є найсильнішим з групи горіхоподібних за вмістом антиоксидантів.

6. На жаль, майже 70% учнів ніколи не вживають напої з шипшини і обліпихи.

7. У шкільній їдальні щоденно діти на обід отримують яблуко, щоденно присутні салати з кашевеної капусти, терткої моркви або вінегрет, де знаходиться певна кількість антиоксидантів

8. В цілому, учні отримують достатню кількість антиоксидантів разом з іншими поживними речовинами, але необхідно звернути увагу на продукти, що вміщують велику кількість антиоксидантів: настій шипшини, обліпихи, волоскі горіхи, морська риба.

