

The background of the slide is a close-up, slightly blurred image of golden-brown french fries. The fries are piled together, showing their characteristic ridged texture and varying shades of yellow and orange.

Чипсы. Вред или польза?

Выполнила студентка 24 группы:

Моисеева Н.

Проверил преподаватель :

Киселёва А.С.

белки, жиры и углеводы и быть использованы в качестве полноценного продукта питания в рационе каждого человека. Цель работы: изучение состава и качества чипсов и оценка экологической безопасности данного продукта. Методы и приёмы: лабораторные, математические, социологический опрос. Задачи: 1) Изучить методы определения показателей качества продуктов и методику проведения анализов. 2) Определить содержание крахмала, масла, хлорида натрия, калорийность чипсов. 3) Изучить классификацию пищевых добавок и консервантов, выявить их воздействия на здо



Из словаря...

«Чипсы»- (от англ. chips- ломтик, кусочек) –
плоские по форме продукты,
полученные отрезанием от целого.



История образования чипсов



Впервые чипсы были приготовлены в 1853 году в США для американского мультимиллионера К. Вандербильта его поваром Д.Крамом.

В 1926 году была изобретена упаковка

В 1937 году в США был создан Национальный институт картофельных чипсов, который совершенствовал технологии производства и рецептуру.



Врачи утверждают, что чипсы только заглушают голод и не приносят никакой пользы. Возникающие от них нарушения пищеварения быстро переходят в хроническое заболевание. Постоянно раздраженные стенки желудка создают иллюзию голода. А утоляют его тем же суррогатом из

паке



Чипсы приводят к раку

Картофельные чипсы содержат вещество, которое вызывает рак. К этому выводу пришли шведские учёные. Оказалось, что при некоторых видах термической обработки в обычных продуктах образуется канцероген. Как считают шведские учёные, несколько сотен случаев заболевания раком, возможно, вызвано образованием в продуктах питания вещества акриламида. Акриламид – химическое вещество, которое из-за своих скрепляющих свойств используется в строительстве и косметике.

Сегодня каких-либо запретов на использование акриламида в продуктах питания нет. Но шведские учёные считают, что предельный уровень составляет 1 микрограмм в день. Для того, чтобы пограничный объём вредных веществ оказался в организме человека, достаточно съесть полграмма картофельных чипсов или 2 грамма картофеля-фри в день. Но акриламид не единственное вещество, вызывающее резкое заболевание раком.



Анкетирование

Употребление чипсов	Каждый день	1-2 раза в неделю	1-2 раза в месяц	иногда	никогда
%	0	6	7	19	15

Исследование разных марок чипсов показало:

- 1) Содержание жира наиболее велико в образцах чипсов марок “Lays” и “Московский картофель”.**
- 2) Эксперимент показал наличие хлорид - ионов во всех образцах чипсов,
наибольшее содержание соли в чипсах “Estrella”.**
- 3) Химический анализ определения крахмала во всех исследуемых образцах чипсов показал изменение окраски раствора йода на синий,
что подтверждает наличие крахмала во всех исследуемых образцах,
меньше всего крахмала - в чипсах “Русская картошка”, значит, при приготовлении этих чипсов использовали не натуральный картофель.**
- 4) Исследование составов разных марок чипсов показало, что во всех случаях в их составе присутствуют опасные пищевые добавки и вредные вещества.**
- 5) В составе всех видов чипсов есть важные органические вещества – белки, углеводы и жиры.**

Вред чипсов

- лишние килограммы,
- высокий уровень холестерина,
- закупорка сосудов,
- инфаркты,
- диабет и зависимость,
- фаст-фуд «бьёт» и по мозгам.
- Раковые заболевания.

Рекомендации

Чипсы – продукт вкусный, но не очень полезный для здоровья. Однако если употреблять их в разумных количествах и в тоже время не пренебрегать овощами и фруктами, то нет ничего страшного, если один раз в неделю вы съедите пакетик хрустящего лакомства. Чтобы избежать возможных отрицательных воздействий на здоровье, необходимо соблюдать рекомендации:

- Не употреблять чипсы в большом количестве.
- Проводить разъяснительные работы о вреде чипсов на организм человека.
- Исследовать чипсы более подробно на наличие вредных добавок.
- Производители должны писать крупными буквами состав чипсов, так как они содержат вещества, вредные для здоровья человека.



Исследование чипсов на жирность



- Положила чипс на салфетку
- Согнула салфетку пополам
- Раздавила чипс
- Стряхнула крошки с салфетки,
- Рассмотрела жирные пятна,
- По размеру пятна делаю вывод

Вывод:

По количеству масла

1 место (много масла) - «Lays»

2 место - «Русская картошка»

3 место - «Cheetos»

Полезные советы

Замените чипсы полезными продуктами: семечками, сухофруктами, орехами, свежими фруктами и ягодами, или готовьте чипсы дома сами



Интересные факты

- В Великобритании суд постановил, что чипсы Ringles не являются картофельным изделием, так как содержание картофеля в них составляет не более 42 %. Строго говоря, они не являются и чипсами, так как изготавливаются из специально приготовленной смеси, с использованием картофеля.
- Если чипсы поджечь, они загораются и сгорают достаточно быстро. Очевидно, это связано с большим количеством масла, имеющимся на их поверхности и в микроскопических пустотах, образующихся при их изготовлении.
- Примадонна российской эстрады, певица А. Пугачёва вложила свои доходы именно в производство чипсов.



ВЫВОДЫ

- В ходе проведённых исследований чипсов мы обнаружили, что употребление чипсов в пищу небезопасно для организма человека, так как в них содержится пищевая добавка Е621 или просто глутамат натрия.
- В состав чипсов входит масло, поваренная соль и крахмал. Употребление высококалорийных, жирных, изготовленных с помощью химии картофельных чипсов приводит к ожирению и воспалению желчного пузыря.
- С моей точки зрения, чипсы как закуска приносят много вреда организму человека, поэтому я предлагаю в качестве альтернативы употребление сухофруктов, так как этот продукт калорийный, содержит нужный объем необходимых витаминов и минеральных веществ.





**Спасибо за внимание !
Употребляйте полезные
продукты!
Крепкого, вам, здоровья!**

