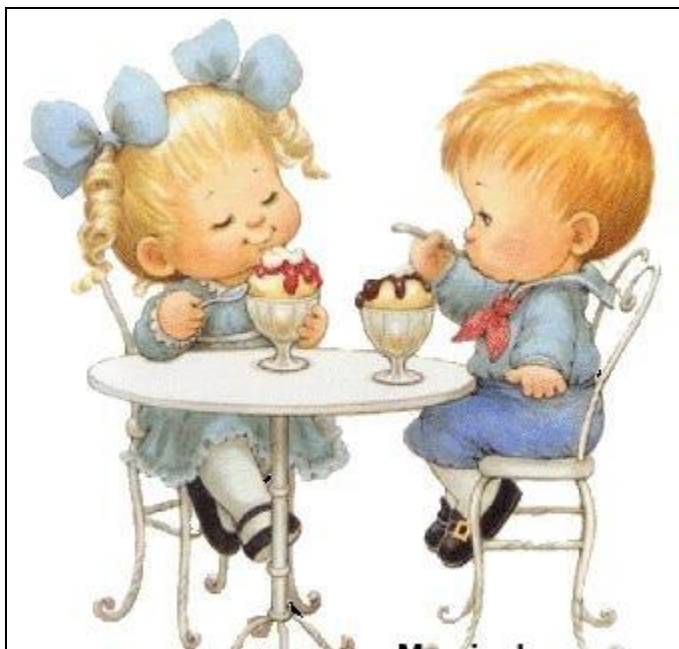


Морожено е



Работу выполнила
ученица 4 класса
МКОУ СОШ д. Шихово
Валерия
Научный руководитель:



Цель: выяснение пользы и вреда мороженого на здоровье человека.

Задачи:

1. Узнать, где и когда появилось мороженое.
2. Выявить отношение к мороженому взрослых и детей.
3. Выяснить, в чем польза и вред этого продукта.
4. Узнать, из чего готовят холодный десерт.
5. Научиться правильно употреблять этот продукт.



Объект исследования:

мороженное

Предмет исследования:

польза или вред мороженого



Методы исследования:

- 1. Анализ литературных источников*
- 2. Проведение опроса*
- 3. Наблюдение*
- 4. Анализ результатов*



Гипотеза исследования

«Если мороженое произведено из натуральных продуктов, то оно положительно влияет на организм человека»



Анализ литературных источников

Мороженое – это замороженное сладкое кушанье из сливок, сахара, сока ягод и ароматических веществ





Гиппократ

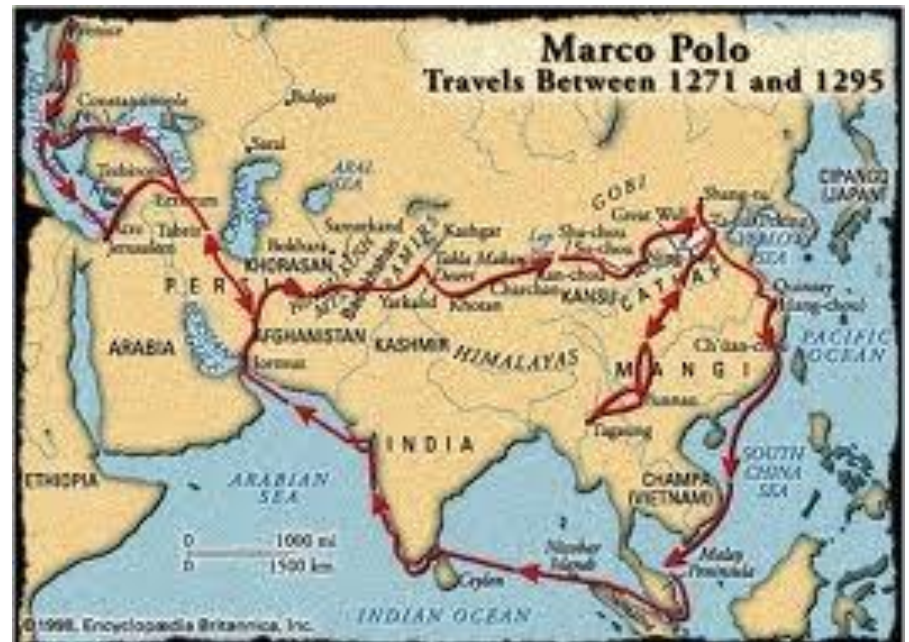


Врач среднего века



История появления мороженого





Марко Поло







Франция г. Пломбьен



Пломбир

В 1904 г. в Америке появился вафельный стаканчик.

В 1919 г. появилось эскимо.



Мифы о мороженом

**Миф 1. От него болит
горло**

**Миф 2. В мороженом нет
витаминов**

**Миф 3. Мороженое очень
сладкое**

**Миф 4. От мороженого
толстеют**

**Миф 5. От мороженого нет
толку**

**Миф 6. Современное мороженное все
хим**



Исследование

Опрос

Ваш возраст _____

	Да	Нет
1. Любите ли вы мороженое?		
2. Считаете ли вы мороженое полезным?		
3. Часто ли вы едите мороженое?		
4. Покупаете ли вы мороженое своим детьм и близким?		
5. Какое мороженое предпочитаете?		
6. Пробовали ли делать мороженое дома?		

Обработка результатов опроса

Состав пломбира

*Сливки или натуральное молоко,
сухое молоко,
сахар,
масло сливочное,
натуральная ваниль*



Исследование образца № 1

Показатель	Да	Нет
<u>Соответствие состава мороженого ГОСТу</u>		
Сливки или натуральное молоко		
сухое молоко,		
сахар,		
масло сливочное,		
натуральная ваниль		
<u>Наличие примесей крахмала</u>		
<u>Соответствие времени таяния ГОСТу</u>		

Исследование образца № 2

Показатель	Да	Нет
<u>Соответствие состава мороженого ГОСТу</u>		
Сливки или натуральное молоко		
сухое молоко,		
сахар,		
масло сливочное,		
натуральная ваниль		
<u>Наличие примесей крахмала</u>		
<u>Соответствие времени таяния ГОСТу</u>		

Исследование образца № 3

Показатель	Да	Нет
<u>Соответствие состава мороженого ГОСТу</u>		
Сливки или натуральное молоко		
сухое молоко,		
сахар,		
масло сливочное,		
натуральная ваниль		
<u>Наличие примесей крахмала</u>		
<u>Соответствие времени таяния ГОСТу</u>		



Вывод:

Рекомендации

Внимательно читайте упаковку!

Посмотрите дату изготовления, обратите внимание на срок хранения!

Изучите состав мороженого!

Молочное мороженое должно содержать от 3 % до 8% жира, в сливочном около 10% жира, а в пломбире не менее 15%!

Вес всех ингредиентов и самой порции должен быть указан в граммах!

Шоколадное мороженое должно содержать не меньше 6% шоколада или 2,5% какао!

Обратите внимание на внешний вид упаковки и самого мороженого!

Хорошее мороженое тает медленно и не превращается в лужицу прямо на глазах!

Мороженое не должно быть рыхлым!

У эскимо глазурь не должна отваливаться от мороженого, им положено таять вместе!



Гипотеза исследования

*«Если мороженое произведено из натуральных продуктов, то оно положительно влияет на организм человека»
доказана*



Пломбир «Нежность»



Спасибо
за внимание !

