

# Информационный проект

## Шоколад: Вред или польза?

АВТОР ПРОЕКТА:  
КОЗЛОВА ЕКАТЕРИНА  
УЧЕНИЦА 6 «Б»  
КЛАССА

# Теоритическая часть

- ▶ Актуальность моего проекта в том, что родителям важно знать, какой шоколад они дают ребёнку. Я решила узнать, чем шоколад вреден, какой вред он несёт, да и несёт ли? Также я решила узнать, какой шоколад полезен, и бывает ли он полезным?
- ▶ Проблема моего проекта: Чем вреден шоколад и какой вред несёт здоровью человека?
- ▶ Гипотеза: Я думаю, что шоколад не вреден если его кушать понемногу.
- ▶ Предмет исследования: Вред и польза шоколада.
- ▶ Объект моего исследования: Шоколад
- ▶ Цель исследования: Узнать, вреден, ли шоколад.

# Теоритическая часть

- ▶ Задачи:
  - ▶ 1) Узнать состав шоколада
  - ▶ 2) Узнать, какой шоколад можно употреблять
  - ▶ 3) Поделиться информацией
- ▶ План действий:
  - ▶ 1) Узнать, что такое шоколад
  - ▶ 2) Узнать, чем шоколад вреден
  - ▶ 4) Провести опрос
  - ▶ 5) Проинформировать
- ▶ Продукт:

# Что такое – шоколад?

- ▶ Шоколад — кондитерское изделие на основе масла какао, являющееся продуктом переработки какао-бобов — семян шоколадного дерева, богатых теобромином и кофеином.
- ▶ Изделие получило широкое распространение во всём мире, став одним из самых популярных типов еды, его вкус часто применяется в кулинарии. Шоколад входит в состав большого количества продуктов, преимущественно десертных, таких как торты, пудинги, муссы, шоколадные пирожные и печенья.



# Типы шоколада и их состав

- ▶ **Темный (горький) шоколад** делают из тёртого какао, сахарной пудры и масла какао. Изменяя соотношение между сахарной пудрой и какао тёртым, можно изменять вкусовые особенности получаемого шоколада — от горького до сладкого. Чем больше в шоколаде тёртого какао, тем более горьким вкусом и более ярким ароматом обладает шоколад. Самый горький шоколад продают под названием «горький», менее горький — под названием «тёмный». Довольно прочен и тает только в ротовой полости.



# Типы шоколада и их состав

- ▶ **Молочный шоколад** с добавлениями изготавливают из тёртого какао, масла какао, сахарной пудры и сухого молока. Чаще всего используют плёночное сухое молоко жирностью 2,5 % или сухие сливки. Аромат молочному шоколаду придаёт какао, вкус складывается из сахарной пудры и сухого молока. Имеет светло-коричневый оттенок. В отличие от тёмного или горького шоколада, легко тает как в ротовой полости, так и под действием факторов внешней среды (высокая температура воздуха). Основное сырьё для производства глазурей.

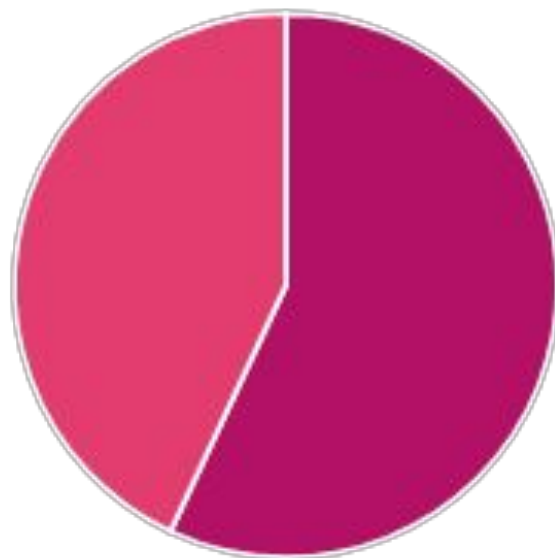


# Типы шоколада и их состав

- ▶ **Белый шоколад** готовят из масла какао, сахара, сухого молока и ванилина без добавления какао-порошка, поэтому он имеет кремовый цвет (белый) и не содержит теобромину. Своеобразный вкус белый шоколад приобретает благодаря особому сухому молоку имеющему карамельный привкус. Также легко тает при высоких температурах воздуха.



# Опрос



■ Нет ■ Да



# Вреден ли шоколад?

- ▶ Шоколад – любимое лакомство многих людей. Правда, есть и те, кто к нему равнодушен, и, как выясняется, зря! Ведь шоколад не только вкусный продукт, но еще и лечебное средство. Чем полезен шоколад, так это тем, что даже маленький кусочек помогает при резком упадке сил, стимулирует работу мозга. Польза горького шоколада издавна использовалась в медицине. Он снижает боли в сердце, улучшает работу печени и пищеварения. В косметологии популярны шоколадные маски и обертывания.

# Заключение

- ▶ Так полезен или вреден шоколад? Весомые аргументы есть и у сторонников, и у противников потребления шоколада – это показали и мои исследования. Выдвинутая гипотеза подтвердилась, что шоколад благотворно влияет на организм человека.
- ▶ Употребление шоколада зависит от индивидуальной переносимости и особенности организма.
- ▶ Предположение, что шоколад приносит больше пользы, чем вреда подтвердилось.
- ▶ Также, хочу добавить, что в ходе моих исследований, я узнала много нового: виды шоколада, историю, состав и что такое шоколад.

# Список литературы

- ▶ Список литературы:
- ▶ Похлёбкин В.В. Шоколад // Кулинарный словарь. — М.: Э, 2015. — С. 412—413. — 456 с.
- ▶ ГОСТ Р 53041-2008 Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения.
- ▶ Шоколад // Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона : в 86 т. (82 т. и 4 доп.). — СПб., 1890—1907.

# Источники информации

- ▶ 1. Википедия:  
<https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B4>
- ▶ 2. Шоколадный сайт:  
<http://www.choco-love.ru/vsyo-o-shokolade/shokolad-polza-i-vred>



Спасибо за внимание!

