Индивидуальный проект по теме: «Кофе-вред или польза?»



СОДЕРЖАНИЕ ПРОЕКТА

І.ВСТУПЛЕНИЕ(ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА)

- ІІ. ВВЕДЕНИЕ
- III. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ
 - 1.История кофе
 - 2. Кофейное дерево
 - 3. Состав кофе
 - 4. Наиболее популярные виды кофе
- 5. Положительные и отрицательные свойства натурального и растворимого кофе
 - 6. Кофеин и его свойства
- IV. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ(ПРОВЕДЕНИЕ ОПРОСОВ)
- V. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ИНТЕРНЕТ ИСТОЧНКИ И ЛИТЕРАТУРА

І.Вступление(пояснительная записка)

- Цель проекта: Изучить популярный во всём мире напиток кофе, выяснить его воздействие на здоровье человека
- □ Задачи:
- -Изучить историю кофе
- -Изучить кофейное дерево
- -Определить, в каком случае нельзя пить кофе
- -Выяснить, как влияет кофе на организм человека

Объект исследования: различные виды кофе

ІІ.Введение

Кофе (араб. qahwa - возбуждающий напиток) – тонизирующий безалкогольный напиток, приготовленный на основе жареных зерен кофе.



Актуальность данного проекта:

Данная тема заключается в том, что кофесамый популярный напиток в мире. Более 90% жителей Земли пьют кофе. Знаем ли мы какую пользу или вред приносит кофе? Пить или не пить кофе? Не каждый может ответить на эти вопросы утвердительно. И так, чтобы узнать ответ мы должны больше знать о свойствах, качестве, составе кофе.

Гипотеза:

Мы предполагаем,что кофе вреден для нашего организма, так как в кофе содержаться разные химические добавки.

История кофе

 История кофе берёт начало в Эфиопии. В начале 15 века одинокий пастух по имени Канди выгуливал своих коз, заметил, что съев листья и плоды кофейного куста, козы стали прыгать и скакать. Увидев их интересное поведение, пастух тоже попробовал плоды с неприметных кустарников. Целый день пастух был бодр и весел. После него монахи первыми попробовали заварить кофейный напиток . С тех времён очень многое изменилось по отношению к составу и способу приготовления кофейного напитка



Кофейное дерево

Кофейное дерево относится к роду (Coffea L.), семейства мареновых-- вечнозеленых кустарников и мелких деревьев. Родом из тропиков и субтропиков Африки и Азии. Кофейное дерево является вечнозеленым, тропическим растением. Хоть его и называют деревом, это скорее полукустарник. Кофейное дерево является прибрежным тропическим растением. Оно произрастает в регионах с жарким климатом (среднегодовая температуры — от 18°C до 22°C) и высокой влажностью. Основные районы произрастания расположены в поясе, простирающимся в пределах экватора, между 24 градусами северной и южной широт. Данная тропическая зона, располагающаяся на высоте от 600 до 1200 метров над уровнем моря — наилучшая среда обитания для кофейного дерева.

Плод — продолговатая ягода, величиной от 1 до 2 см. При созревании красного или фиолетово-синего цвета. Под тонкой кожурой расположена серебристая мякоть с 2 бобами. В России бобы называют кофейным зерном. Это неверно, но зато всем понятно. Выражение— кофе в зернах, применяется повсеместно. Кофейные зерна содержат кофеин, содержание которого в различных сортах и типах варьирует от 0,1 до 3,5 %.



Плоды кофейного дерева

Состав кофе

- Углеводы, содержащиеся в зернах кофе, оказывают довольно большое влияние на его вкусовые качества. В арабике углеводов значительно больше, чем в робусте, для которого характерно большее содержание кофеина.
- Как уже говорилось ранее, в процессе жарки зеленого кофе карамелизируется сахар и образуется карамелин, придающий коричневый цвет зернам и сложнейшее многокомпонентное вещество кафеоль источник кофейного аромата.
- Хлорогеновая кислота при жарке распадается и создает терпкий вяжущий привкус.
 Кофе содержит ее больше, чем все другие растения.
- **Танины.** Сложная органика, придающая горечь. После жарки резко снижаются в количестве, что требует осторожного подхода, так как танины это вкус кофе.
- Тригонеллин алкалоид. При обжарке разрушается, образуя сложную никотиновую кислоту (очень важный витамин группы В). За счет него образуется вкус и аромат.
- Кофеин алкалоид, 2,4-диокси-1,3,7- триметилпурин. Цвета и запаха не имеет, в водном растворе даёт горький привкус. Представляет собой бесцветные органические кристаллы, отличается сильным действие на ЦНС, что в большом количестве приведет к нарушению ее нормального функционирования, но в разумных дозах он бодрит, повышает мозговую и физическую деятельность, убирает вялость, сонливость, снимает усталость, ускоряет обменные процессы и процессы во всех органах и тканях. Есть мнение, что в деревьях кофе кофеин появился для защиты от вредителей это натуральный природный инсектицид. Он очень широко применяется в фармацевтической промышленности. Содержание кофеина в кофе зависит от сорта, но в среднем в арабике его 0,6-1,2%, в робусте- 1,8-3%.

Виды кофе

В природе 73 вида кофейных деревьев — от карликовых кустарников до 11-метровых великанов. Наиболее распространены два вида: арабика и робуста.

Арабика, произрастает на высоте от 600 до 2000 метров над уровнем моря. Зёрна, как правило, имеют продолговатую форму, гладкую поверхность, слегка изогнутую в форме буквы «S» линию, в которой обычно после лёгкой обжарки остаются невыгоревшие частицы кофейной ягоды.

Робуста является быстрорастущим и более устойчивым к вредителям, чем арабика, и произрастает примерно от 0 до 600 м над уровнем моря, прежде всего — в тропических районах Африки, Индии и Индонезии. Зёрна имеют округлую форму, цвет — от светлокоричневого до серовато-зелёного.





Кофе : вред и польза



Натуральный кофе:

- 1. Кофеин снижает риск рака кожи. Лосьоны для тела с содержанием кофеина из кофейных зёрен и предотвращать образование злокачественных опухолей
- 🛮 2. Ученые выяснили, что одна-две чашки кофе в день повышают настроение и общее самочувствие.
- □ 3. Кофе можно назвать «черным золотом» так же, как нефть, ведь кофе второй по экономической значимости продукт в мире.
- 4. Несмотря на то, что употребление кофе существенно снижает риск заболевания диабетом второго типа, самим диабетикам, предпочитающим кофе всем остальным напиткам, труднее контролировать уровень сахара в крови.
- 5. Исследования учёных подтверждают, что кофе существенно уменьшает боль в мышцах и действует эффективнее аспирина. Если после изматывающих занятий в спортзале выпить чашечку кофе боль в мышцах как рукой снимет.
 - 6. Развенчан и миф о том, что от кофе нарушается сердечная деятельность. Еще одно исследование подтвердило, что 4-5 чашек кофе в день сделают вас менее уязвимым к различного рода сердечно сосудистых заболеваний.
- 7. Женщинам любительницам кофе не стоит беспокоиться за свою память в пожилом возрасте. Всего три чашки в день, и женщины, перешагнувшие 60-летний рубеж, будут меньше страдать от потери памяти и ухудшение когнитивной функции.
- 8. Кофеин не вызывает гипертонии. Но кто кофе не пьет вообще, после одной-двух чашек временно повышается кровяное давление. А вот у тех, кто пьет кофе постоянно, ничего подобного не происходит из-за привыкания.
- 9. Кофе это яд. В самом прямом значении этого слова.
- 10. С помощью кофе можно избежать визита к стоматологу главное, не кладите в чашку сахар и молоко! Жареные кофейные зерна обладают некоторыми антибактериальными свойствами, способные уничтожать Streptococcus mutans бактерию, являющуюся одной из причин образования кариеса и дырок в зубах. Это свойство кофе не имеет никакого отношения к кофеину, так что любителям кофе без кофеина нечего бояться.

Растворимый кофе:

Вред и польза употребляемого растворимого кофе не сильно отличаются от вреда и пользы натурального. Но именно растворимый кофе несёт в себе дополнительную угрозу вашему здоровью.

- 1. Неоспоримым является тот научно доказанный факт, что консерванты, содержащиеся в растворимом кофе, негативно влияют на правильный обмен веществ и провоцируют возникновение жировых отложений. И на каких бы вы диетах не сидели, и какими бы тренировками вы себя не нагружали пока вы пьёте растворимый кофе, от них вам избавиться не удастся.
- 2. Вред растворимого кофе ярко выражен у людей, страдающих заболеваниями печени и желудка. Вещества, добавляемые в состав растворимого кофе, оказывают мощное раздражающее действие на слизистую оболочку желудка, что может привести к возникновению гастрита или даже язвенной болезни.
- 3.Если говорить о таком преимуществе, как польза растворимого кофе, то можно отметит, пожалуй, только одно качество. Это быстрота и простота его приготовления. Ведь нехватка времени это главная проблема современного человека.



Кофеин

- Самое главное, из-за чего любят кофе, это содержащийся в нём кофеин основной биологический компонент. Из-за него и возникает пристрастие к этому напитку. При употреблении кофе улучшается умственная и физическая работоспособность. Он помогает также при спазмах сосудов, сердечно-сосудистой недостаточности и т. д. При чрезмерном же употреблении вещества кофе могут раздражать слизистою желудка и кишечника, нарушать нормальный сон.
- Кофеин относится к психостимуляторам. Он повышает настроение, способность к восприятию внешних раздражителей, психомоторную активность. Кофеин уменьшает чувство усталости, повышает физическую и умственную работоспособность (особенно при утомлении), временно снижает потребность во сне.



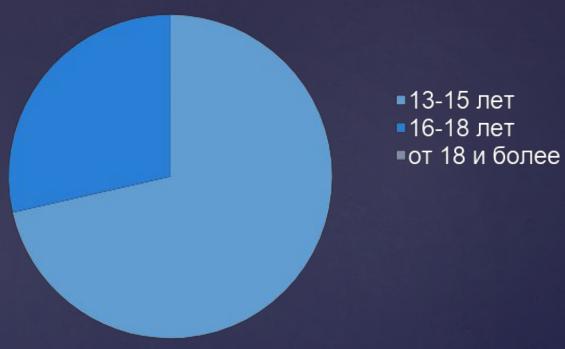
Положительные свойства

- Устраняет вялость и сонливость
- Повышает выносливость, отдаляет наступление усталости.
- Облегчает дыхание при астме и удушье.
- В небольших дозах кофе можно использовать при внезапном понижении давления или гипотонии.

Отрицательные свойства

- Усиливает сердцебиение.
 Это свойство следует учитывать людям, имеющим нарушения ритма сердца (тахикардия, аритмия).
- Повышает кровяное давление при стрессах и шоке.
- Вызывает привыкание. Если при регулярном употреблении кофе отказаться от него, примерно через 18 часов появляются симптомы так называемой «кофеиновой абсистенции»: головная боль, слабость, могут заныть мышцы. Они исчезают в течении суток практически без последствий.

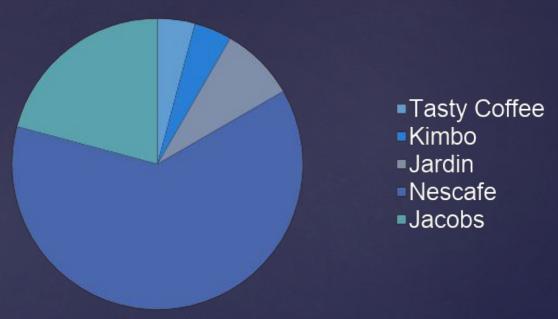
возраст голосующих



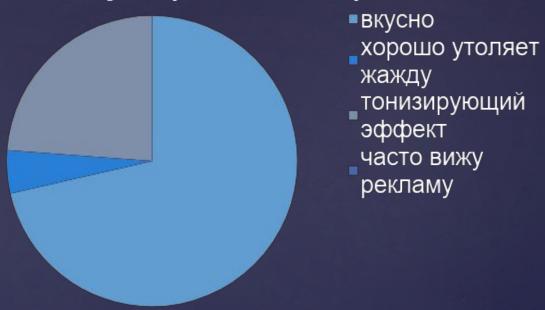
как часто пьют кофе,люди которые проголосовали



Кофе какой фирмы вам нравится пить больше всего



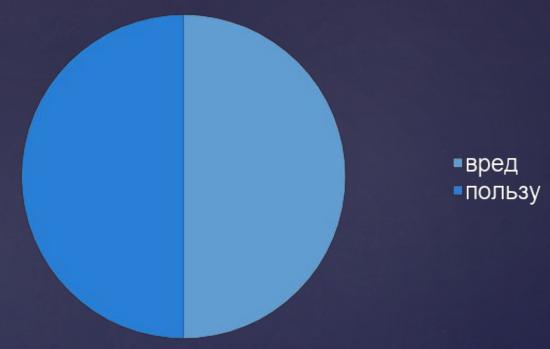
По каким причинам вы употребляете кофе?



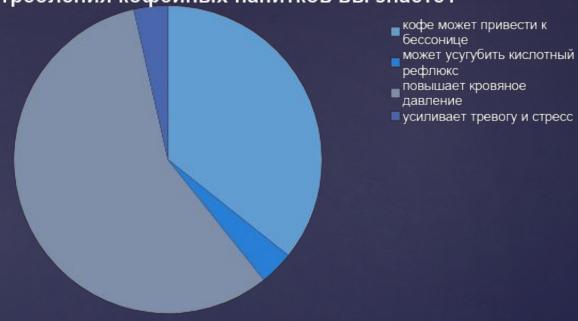
вы когда нибудь читали состав напитков перед покупкой



кофе приносит вред или пользу?



о каких негативных последствиях употребления кофейных напитков вы знаете?



Вывод:

Проведя исследования, можно сделать вывод, что кофе имеет больше положительный эффектов, нежели отрицательных, но его употребление может привести к последствиям



Интернет ресурсы

- <u>https://ru.wikipedia.org/wiki/</u>
- http://www.kaffein.ru/
- https://elgreloo.com/food/coffee
- https://lifehacker.ru/all-about-coffee/