



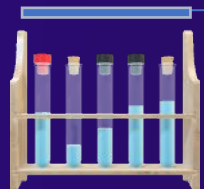
**ТЕМА: КОРМИСТЬ
І ШКОДА
ГІДРОНІЗОВАН
ИХ РЕЧОВИНИ
(МАРГАРИНИ)**

Підготувала Назарук Олена



Маргарин — харчовий жир; високодисперсна жироводяна система, до складу якої входять харчові жири, молоко, сіль, цукор, емульгатори, інші компоненти. Основою маргаринів служать гідрогенізовані рослинні олії та/або рідкі жири риб і тварин. З точки зору споживача, маргарин може розглядатися як замітник вершкового масла.

МАРТ АРМН



КОРИСТЬ

ШКОДА



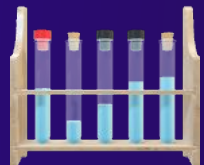
КОРИСТЬ ВІД МАРГАРИНУ



На сьогоднішній день корисні властивості маргарину знаходяться під питанням. Головною перевагою продукту є багатий вміст жирів. За рахунок цього він швидко справляється з почуттям голоду. Ненасичені жирні кислоти, присутні в ньому, надають позитивний вплив на склад крові. У кулінарії маргарин потрібен для додання тесту м'якості і збільшення терміну придатності виробу.

Вважається, що спектр корисних дій замінильника безпосередньо залежить від якості використовуваної сировини. Крім того, в ньому міститься маса вітамінів і мінеральних речовин. При помірному вживанні продукт заповнює їх запас, не надаючи шкідливого впливу на стан здоров'я.

МАРТ АРМН



КОРИСТЬ

ШКОДА



ШКОДА ВІД МАРГАРИНУ



Головна небезпека продукту полягає в утриманні трансжирів. Вони збільшують рівень шкідливого холестерину, підвищуючи ймовірність розвитку серцево-судинних захворювань. При певних обставинах вони здатні посилювати запальні процеси в організмі. Трансжири особливо небезпечні для дітей. Вони гальмують процес розвитку і збільшують ризик алергічної реакції. У складі продукту представлені і інші хімічні добавки. Вони довго виводяться з організму, надаючи на нього руйнівний вплив.

**ДЯКУЮ ЗА
УВАГУ!**