



# ПОСУДА, ЕЕ ВИДЫ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.



Работу выполнила  
Гливинская Анастасия  
ученица 9 класса  
МБОУ «СОШ №11»

- **Посуда** – обобщённое название предметов быта, используемых для приготовления, приёма и хранения пищи. Вся посуда может быть разделена на несколько категорий:
- Предметы для сервировки стола: тарелки, миски, плошки, блюда, салатницы, чашки, кружки, пиалы, стаканы, рюмки, бокалы, стопки, блюдца, подстаканники;
- Изделия для приготовления пищи: кастрюли, сковороды, сотейники, шумовки;
- Сосуды для хранения пищи.



# ИСТОРИЯ

- Вначале посуда изготавливалась преимущественно из глины – самого доступного в обработке жаропрочного и устойчивого к жидкости материала. В дальнейшем с IV–VI веков до н. э. начала появляться чугунная посуда, позже медная посуда. Уже позже, в XX веке появилась посуда из нержавеющей стали. В конце 50-х годов XX века появилась и исключительно популярная в наши дни посуда с антипригарным покрытием.



# ПРЕДМЕТЫ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ СТОЛА

- В эту категорию входит всё то, что мы регулярно видим на обеденном столе.



# ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

- С представителями этой категории мы ежедневно встречаемся на кухне (в основном металлические) – это: сковороды, кастрюли, ковши, сотейники.



# СОСУДЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩИ

- К этой категории можно отнести контейнеры для хранения пищи. Крупы могут находиться в любых ёмкостях. В стеклянных банках, как правило, хранятся соленья, варенье, консервированные компоты. Для жидких продуктов используются стеклянные, пластиковые или специально выделанные картонные ёмкости. Для алкогольных напитков используют стеклянные бутылки. Мясные выделанные и сырные изделия с ограниченным сроком хранения упаковываются в плотный пластик, недоступный внешней среде. Мясные и рыбные консервы — в металлических банках.



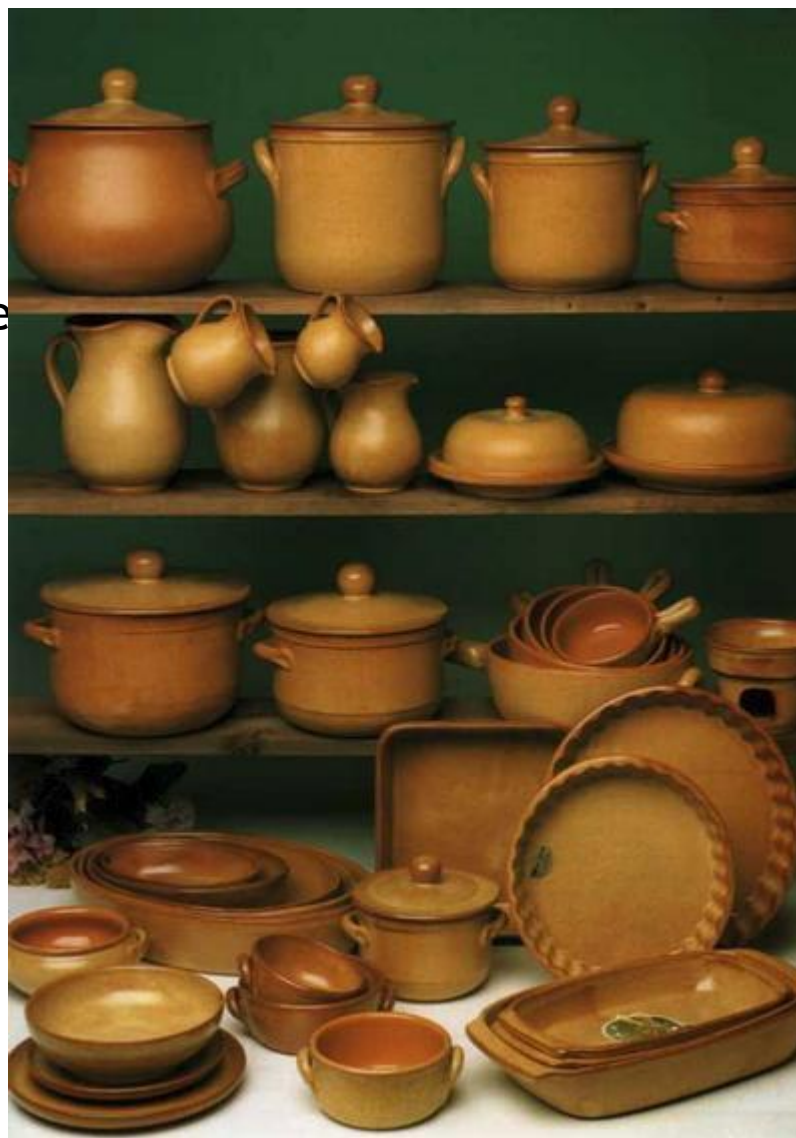
# СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА

- Стекло чаще всего используется для изготовления предметов сервировки стола. Но встречаются чайники и кастрюли из жаропрочного (боросиликатного) стекла либо ситалла (стеклокерамики).



# ГЛИНЯНАЯ И КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОСУДА

- В этот раздел попадают горшочки для порционного приготовления блюд, разнообразные керамические ёмкости для тушения в духовке или микроволновой печи, а также весь спектр столовой посуды - кружки, тарелки, кувшины, миски и т.д. Серьёзным минусом кухонной посуды из керамики является невозможность ее использования на варочных панелях, хотя есть и исключения, например, керамические жаровни и турки.





# ЧУГУННАЯ ПОСУДА

- Чугун – первый металл из которого человечество начало делать посуду в промышленных масштабах. У чугуна очень высокая теплоёмкость, что позволяет посуде разогреваться до высоких температур, а это необходимо когда речь идёт, например, о приготовлении блюд на гриле или выпечке блинов. Чугунную посуду можно разделить посуду с покрытием и без него.



# МЕДНАЯ И ЛАТУННАЯ ПОСУДА

- Посуда из меди и латуни в наши дни не пользуется большой популярностью. Медь при контакте с пищевыми кислотами на воздухе переходит в раствор, а растворимые соединения меди чрезвычайно токсичны. С другой стороны медь обладает наилучшей теплопроводностью среди металлов, из которых изготавливают посуду. По этой причине она нашла применение в многослойных днищах для стальной посуды. В настоящее время из меди делают посуду для кипячения воды, а большую часть остальной «медной» посуды просто покрывают медью снаружи для обеспечения привлекательного дизайна.
- Латунь, как более инертный материал, более или менее массово используется только для изготовления тазов для варки варенья и самоваров.



# ПОСУДА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

- Для изготовления посуды используется легированная коррозионноустойчивая сталь, содержащая не менее 17 % хрома. Основные отличия между различными брендами и сериями заключается в технических характеристиках ёмкостей – толщине стенок и толщине теплораспределительного слоя (ТРС). ТРС представляет собой алюминиевый или медный диск, заключённый в капсулу из нержавеющей стали, как правило, ферритного класса. Это делает возможным использование такой посуды на индукционной плите. Иногда для более эффективного использования индукционных источников нагрева в ТРС встраивается дополнительный стальной диск из магнитной стали. Ручки посуды крепятся к ёмкости либо методом контактной точечной сварки, либо с помощью заклёпок. Простые изделия, не предназначенные для использования на плите, изготавливаются без ТРС. Для отделки поверхности используются два основных вида полировки - зеркальная и матовая, а также их комбинация. Посуда из нержавеющей стали может использоваться как для приготовления пищи, так и для её хранения.



# АЛЮМИНИЕВАЯ ПОСУДА

- Преимущества алюминиевой посуды в хорошей теплопроводности, лёгкости в эксплуатации. Пригодна для нанесения антипригарных покрытий. По методу производства бывает литой и штампованной.



# ПЛАСТМАССОВАЯ ПОСУДА

- Изготавливается из полипропилена, полистирола и других материалов. Как правило, предназначена для одноразового употребления. Широко используется в ресторанах быстрого питания (фастфудах) и при организации пикников. Некоторые виды пластмасс не предназначены для горячих блюд или для алкогольных напитков, поскольку при термическом воздействии или при контакте со спиртом выделяют вредные вещества. Также опасные вещества могут содержать суперконцентраты красителей, используемых при производстве одноразовой посуды. Пластиковая посуда многократного использования тоже может быть опасной для здоровья человека. Особенно это касается изделий из меламина. Одноразовая пластиковая посуда может быть переработана и использована вторично, для изготовления изделий, не контактирующих с пищевыми продуктами.



# БУМАЖНАЯ ПОСУДА (ОДНОРАЗОВАЯ)

- В настоящее время бумажная посуда используется гораздо реже пластиковой. Это связано с тем, что изготовление бумажных стаканчиков технологически сложнее, чем штамповка из пластика. Бумага или тонкий картон, как правило, пропитываются водоотталкивающими веществами. Достаточно часто для этого используется тефлон. Область применения такой посуды такая же, как и у одноразовой пластиковой.



# АНТИПРИГАРНЫЕ ПОКРЫТИЯ

- Покрытия различаются по количеству слоёв, толщине и устойчивости к механическим повреждениям. Самые тонкие покрытия, толщиной от 10-15 мк используются для нанесения на формы для выпечки, так как механические нагрузки там минимальны. Для посуды, как правило, используют покрытия толщиной от 25 до 50 мк. Покрытия более высокого класса обычно включают в себя абразивные добавки, увеличивающие их прочность — у разных производителей в этих целях используются керамическая и алмазная пыль, либо другие разнообразные добавки, как правило минерального происхождения.





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

