

Мороженое

A stylized illustration of an ice cream cone with a waffle base. The cone is filled with two flavors of ice cream: a bright yellow vanilla flavor and a soft pink strawberry flavor, swirled together. The background is a light pink with faint, concentric circular patterns.

Подготовила студентка 711 группы
факультета ветеринарной медицины и
биотехнологий
Ершова Анастасия.

Преподаватель: Полянская И.С.

Объект исследования: Мороженое. Пищевые добавки в нём.

Предмет исследования: Изучение пользы и возможного вреда отдельных пищевых добавок в мороженом.

Гипотеза: Современные технологии производства мороженого могут сделать продукт не только вкуснее, и полезнее для здоровья.

Цель: Узнать как можно больше про химический состав мороженого и подтвердить или опровергнуть гипотезу.

Задачи:

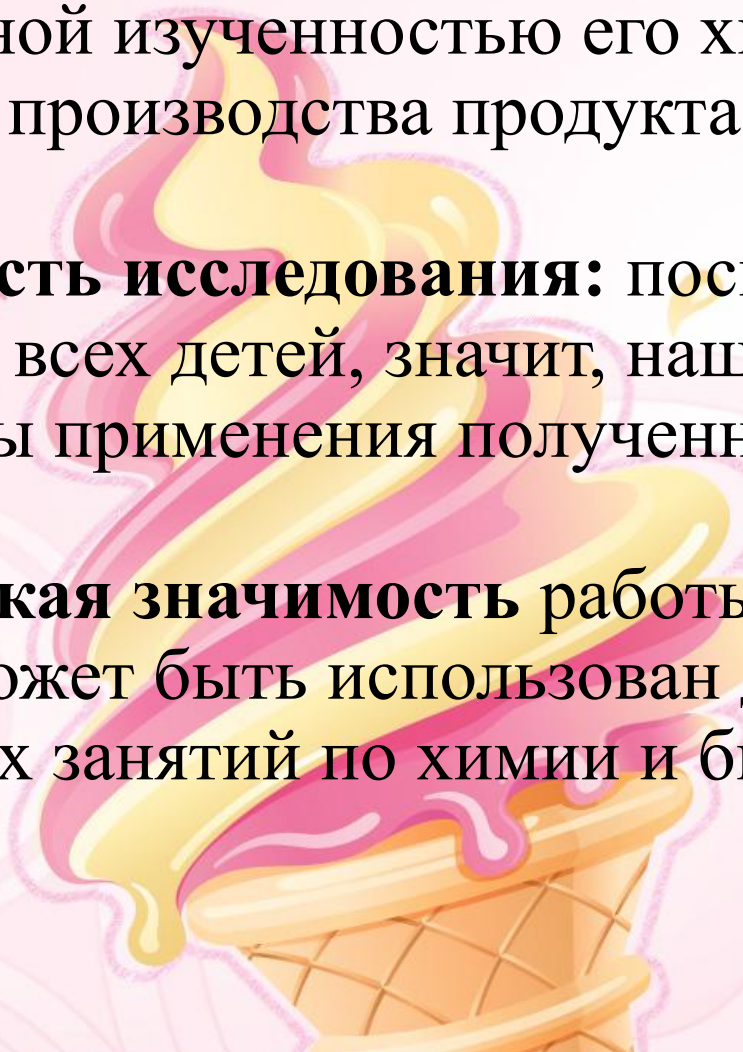
- Познакомиться с историей мороженого;
- Изучить виды и состав мороженого, влияние на организм человека;
- Провести анкетирование среди студентов Вологодской ГМХА.



Проблемой исследования является противоречие между использованием мороженого в качестве лакомства большинством населения и недостаточной изученностью его химического состава и свойств, технологии производства продукта.

Актуальность исследования: поскольку мороженое остаётся любимым лакомством всех детей, значит, наше исследование будут иметь перспективы применения полученных знаний на практике в будущем.

Практическая значимость работы заключается в том, что наработанный материал может быть использован для проведения классных часов, внеклассных занятий по химии и биологии.



Ход исследования:

- **Определение объекта исследования;**
- **Работа с информационной литературой;**
- **Проведение анкетирования;**
- **Подтверждение значимости данного исследования.**



Мороженое-сладкий десертный продукт.



История

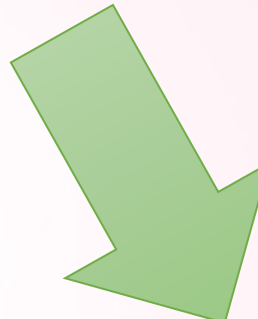
Первое мороженое появилось в Древнем Китае 3 тысяч лет назад. Китайцы лакомились снегом и льдом, смешанными с кусочками апельсинов, лимонов и зернышками гранатов.



Виды мороженого

The background of the slide features a stylized illustration of a soft-serve ice cream cone with pink and yellow swirls, set against a light pink background with faint circular patterns.A green arrow pointing downwards from the main title to the 'основные' category.

основные

A green arrow pointing downwards from the main title to the 'любительские' category.

любительские

Состав мороженого

Сырьем для производства мороженого являются молоко коровье натуральное, сухое, сгущенное, сливки и сливочное масло, плоды и ягоды свежие и консервированные, яйца куриные и яичный меланж, сахаристые вещества и тд.

Композиция мороженого



Воздух	50%
Вода	33,4%
Сахар	6,3%
СОМО	5,0%
Жир	4,5%
Гидроколлоиды	0,3%
Эмульгатор	0,3%

Пищевые добавки

Стабилизаторы: E407; E410; E412;
E415; E466; E471; E401; E406; E40;
E460; E4.

Красители пищевые: E104; E120;
E122; E124; E133

Подкислитель, антиоксидант: E330.

Ароматизаторы: Ванилин,
этилванилин.

Эмульгаторы: E471; E430; E322.



Рекомендации потребления продукта

Мороженое полезно далеко не всем.

Прежде всего, из-за его высокой калорийности и содержания в нём сахара, мороженое не рекомендуется людям, страдающим лишним весом, а также больным сахарным диабетом.

Тем, у кого повышен уровень холестерина, не следует есть мороженое, приготовленное на животных жирах.



Большинство диетологов не рекомендуют часто употреблять ароматизированные сорта мороженого: клубничное, лимонное и другие, так как в их состав входят искусственные добавки и фруктовые эссенции. Лучше всего отдавать предпочтение плодово-ягодным сортам мороженого.



Частое употребление мороженого может быть причиной головных болей.

Людям, страдающим ишемической болезнью сердца, атеросклерозом и кариесом, лучше воздержаться от употребления мороженого, или лакомиться им только изредка. Что касается детей, то, прежде всего не следует разрешать им заменять мороженым полноценный приём пищи.



Производство мороженого



Мороженое дома



- творог – 250 г
- сливки 10% – 120 – 130 мл
- банан – 2 шт.
- ванильный сахар – 1 ч.л.
- сахарная пудра – 3 – 4 ч.л

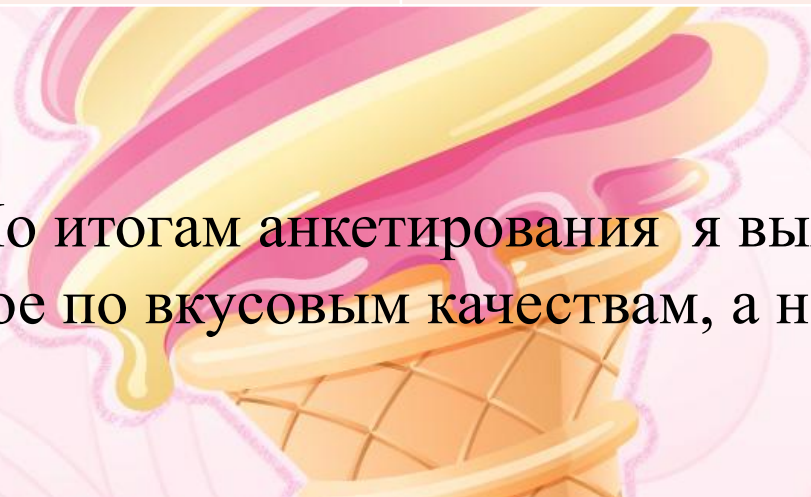


ANTIPORANE



	Образец №1	Образец №2
Суммарное количество баллов	234	96
Процентное количество	71%	29%

Вывод: По итогам анкетирования я выяснила, что студенты выбирают мороженое по вкусовым качествам, а не по его пищевому составу.



**Спасибо
за
внимание!**



Литература

- <http://www.hij.ru/read/what-we-eat/108/>
- <http://kursak.net/kakie-veshhestva-vxodyat-v-sostav-morozhenogo-i-kakoe-vliyanie-oni-okazyvayut-na-organizm-cheloveka/>
- https://www.syl.ru/article/210503/new_morojenoe-vred-i-polza-dlya-organizma
- <http://www.poleznenko.ru/polza-i-vred-morozhenogo.html>
- <http://www.sev-chem.narod.ru/opyt.files/pischa.htm>
- <http://www.povarenok.ru/letnie-recepty/morozhenoe-v-domashnih-usloviyah/>

