

Мороженое: секреты маркировки

Выполнила: ученица 8 класса:
Дёмкина Валерия Юрьевна

Проверил: учитель биологии и географии
Орлова Юлия Юрьевна

*НОУ СОШ «Чаша»
Обнинск-2016*

Актуальность

Мороженое - любимое лакомство не только детей, но и взрослых. Нет на свете людей, которые совсем ничего не знают о нём, никогда его не пробовали. Это вкусный и любимый всеми десерт, очень полезный для здоровья, так как вырабатывает вещество серотонин («гормон счастья»), которое в организме человека отвечает за отличное настроение и спасает от возможного стресса. Я с детства люблю мороженое. Поэтому я решила выбрать эту тему, мне интересно из чего оно состоит, какая у него история.

Цель

Изучить историю и состав мороженого, провести органолептическую оценку его качества, изучить маркировку продукта.

Задачи

1. Познакомиться с историей появления мороженого в мире.
2. Узнать, из каких ингредиентов делали мороженное.
3. Провести органолептическую оценку качества мороженого.
4. Изучить маркировку современного мороженого.

История появления мороженого в мире

- История мороженого уходит корнями еще в 4 век до н.э. Первый рецепт попробовал римский император Нерон, приказав своим подчиненным приготовить лед с привезенными горными фруктами.



История появления мороженого в мире



- ◎ Китайский король Тангу создал мороженое посредством смешивания молочных смесей и льда.

История появления мороженого в мире



- Из Китая в Италию рецепт мороженого привез Марко Поло. Далее рецепт попал к французам. Данное лакомство было доступно только дворянам.

Состав мороженого

- Молоко
- Сливки
- Сливочное масло
- Сахар
- Вкусовые и ароматические вещества
- Пищевые добавки

Пищевые добавки

- ◎ **Пищевые красители** – вещества, пригодные для окраски пищевых продуктов.
- ◎ **Стабилизаторы** - формирование и сохранение консистенции, текстур, форм и потребительских качеств продуктов молочного, мясоперерабатывающего, хлебопекарного и кондитерского производств.
- ◎ **Эмульгаторы** - обеспечивают соединение эмульсий из разных жидкостей.

Какое мороженное я исследовала



Пломбир с лесными ягодам с натуральными сливками фирмы «Кубанское мороженное»

Мороженное упаковано в вакуумную пленку с четко нарисованным рисунком и информацией для покупателя. Упаковка яркая, привлекает внимание. Текст информации хорошо виден. Привлекательный внешний вид. Высокая калорийность.

Какое мороженное я исследовала



Пломбир с лесными ягодами с натуральными сливками фирмы «Кубанское мороженное»

Цвет мороженого отвечает заявленному названию на этикетке.

В основной состав мороженого входят сливки пастеризованные, что придает отличный вкус продукту. Правда совсем не чувствуется вкус джема из лесных ягод.

Какое мороженное я исследовала



Maxibon Страчатема
от фирмы «Nestle»

Мороженное упаковано в вакуумную пленку с четко нарисованным рисунком и информацией для покупателя. Упаковка яркая, привлекает внимание. Текст информации набран мелким шрифтом, что затрудняет ее прочтение. Привлекательный внешний вид. Высокая калорийность.

Какое мороженное я исследовала



Maxibon Страчатема
от фирмы «Nestle»

В состав этого мороженого входит пальмовое масло, употребление которого приводит к нарушению сердечно-сосудистой деятельности. Красивая упаковка не соответствует вкусовым качествам этого мороженого.

Какое мороженное я исследовала



Солнечный круг
«Арбуз»

Мороженное упаковано в вакуумную пленку с четко нарисованным рисунком и информацией для покупателя. Упаковка яркая, привлекает внимание. Текст информации набран мелким шрифтом, что затрудняет ее прочтение. Привлекательный внешний вид. Высокая калорийность.

Какое мороженное я исследовала



Солнечный круг
«Арбуз»

Пищевой лёд с ароматизаторами. В составе этого мороженого большое содержание сахара и синтетические ароматизаторы. Мороженое хорошо освежает в жаркий день, но имеет недостаток: быстро тает.

Выводы

1. Первое мороженное появилось при императоре Нероне и китайском короле Тангу.
2. В состав мороженого входили такие ингредиенты, как молоко, сливки, сливочное масло, сахар и вкусовые и ароматические вещества.
3. Проведенная органолептическая оценка мороженого показала, что вкусовые качества мороженого не всегда соответствуют внешнему виду самого мороженого и его упаковки.

Заключение

Изучив состав мороженого я пришла к выводу , что в нём содержится много компонентов, не очень полезных для организма. Большое количество сахара, пальмового масла, загустителей и ароматизаторов, разрыхлителей не очень благотворно для пищеварения. У всех видов мороженого большая калорийность, что плохо может сказаться при чрезмерном его употреблении.

Заключение

Как потребитель, хочется иметь более доступную информацию на упаковке в виде увеличения шрифта. Нужно производителям добавить более натуральные наполнители в состав мороженого. Пересмотреть рецептуру и исключить заменители, идентичные натуральным на натуральные.

Продукт мороженое , как лакомство очень вкусное, но в больших количествах вредно, может привести к нарушению деятельности организма.

Список литературы

- <http://xn----7sbbraqqceadr9dfp.xn--p1ai/istoria-edi/152232-istoriya-proishojdenia-morozhenogo>
- <http://kedem.ru/>
- <http://sweetcool.ru/sovetyi/istoriya-poyavleniya-morozhenogo> <http://sweetcool.ru/sovetyi/istoriya-poyavleniya-morozhenogo>
- https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%B3%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0
- <http://kuking.net/>
- Александра В.П., Болгова И.В. Культура здоровья человека: Практикум с основами экологического проектирования. 8 класс. — М.: ВАКО, 2015. — С. 77 — 81.