

Тема: Почему чипсы вредные?

Цель: Поиск вредных компонентов в чипсах.

Задачи:

1. узнать какие вредные компоненты указаны на упаковке.
2. провести опыт и выявить вредные компоненты

Гипотеза: В чипсах нет ничего натурального

Продукт: Чипсы Lay's



Этапы работы:

1Понюхали чипсы, запах ненатуральный

2Положили чипсы в салфетку и заметили, что чипсы оставляют следы жира.





ЗРазломали чипсы и увидели, что в месте разлома они не похожи на настоящий картофель



4 Мы положили чипсы в тарелку и налили воды. Чистая вода пожелтела.



5 Сухие чипсы от йода не меняют цвет, а если смыть приправы и жир, то они синеют. В чипсах есть крахмал.





6 Мы положили чипсы в микроволновую печь, они завоняли, почернели, из них вытек какой-то жир.



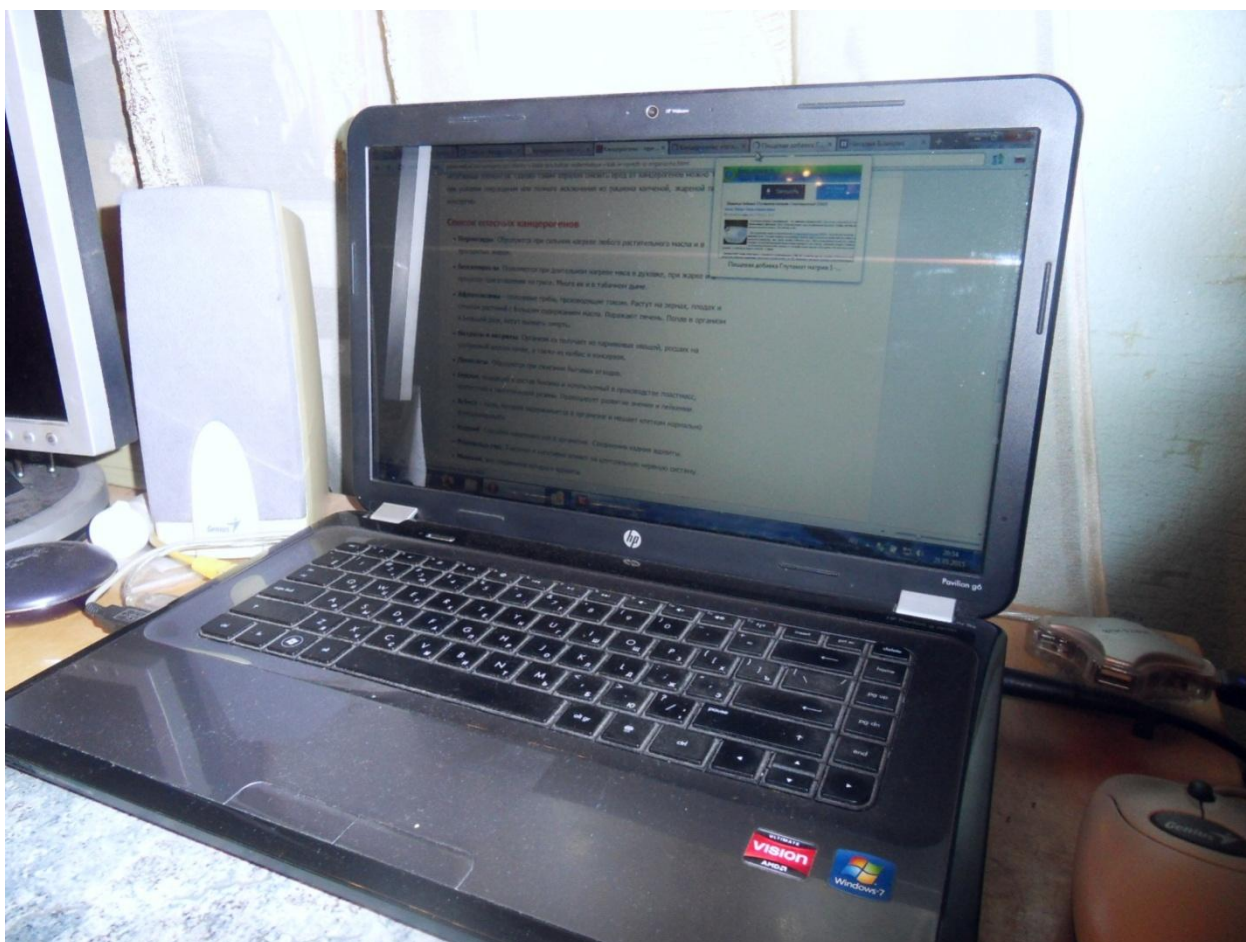
7 Мы посмотрели в источнике информации состав чипсов.

Глутамат натрия - *замещенный*- пищевая добавка, вызывает аллергические реакции.

Попадая в организм человека, Глутамат натрия расщепляется на глутаминовую кислоту и натрий и полностью усваивается. В целом, при употреблении в разумных дозах (не более 120 мг/кг массы тела в сутки) он считается безопасным. Но порой у некоторых людей возможны аллергические реакции. Кроме того, у сверхчувствительных людей зафиксирована краткосрочная (20 минут) реакция на Глутамат натрия. При этом наблюдается головная боль, жжение и давление в области лица, боль в груди и тошнота. Также он не рекомендован детям младше 12 недель. По этим причинам присутствие данного вещества в пищевых продуктах должно быть указано на этикетках. А вот при злоупотреблении им в дозах, намного превышающих допустимую, возможно нарушение работы глаз и печени.

Канцерогены- жир, образовавшийся при жарке, вызывает онкологические заболевания.

Вредные вещества, выделяющиеся при жарке на масле и его дымлении, переносятся из паров на готовую пищу. Ее употребление может привести к онкозаболеваниям.



Вывод:

Гипотеза не подтвердилась, в чипсах есть картофель

Но и вредные вещества присутствуют в составе чипсов, поэтому лучше их не есть.