

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Вознесенская средняя общеобразовательная школа»

*Исследовательская работа*

**"Чипсы:  
есть или  
не есть"**

*"Чипсы:  
есть или  
не есть"*

*Выполнила:*  
ученица 1 класса  
Шунина Татьяна  
*Руководитель:* Астапова  
Наталья Фёдоровна

2012 год

### **1. ЦЕЛЬ РАБОТЫ:**

Определить состав чипсов. Сделать вывод о пользе и вреде чипсов



### **2. ГИПОТЕЗА:**

Предположим, что чипсы не вредны для здоровья человека.



### **3. ЗАДАЧИ:**

1. Изучить историю создания чипсов.
2. Сравнить состав различных марок чипсов.
3. Сделать анализ на наличие в чипсах масла, крахмала, калорийность.
4. Выяснить воздействие на организм пищевых добавок.
5. Сделать выводы.

## ***СОДЕРЖАНИЕ:***

1. Введение
2. История возникновения чипсов в России
3. 3 Технология приготовления
4. Вред
5. Содержание акриламида в некоторых продуктах питания
6. Исследовательская часть
7. Состав и калорийность
8. Состав чипсов
9. Что это за вещества?
10. Выводы
11. Список литературы

### ***ВВЕДЕНИЕ.***

Слово «чипс» в переводе с английского обозначает ломтик, кусочек. Считается, что чипсы случайно придумал [Джордж Крам](#), индеец по происхождению [24 августа 1853 года](#) в США на курорте Саратога, работая шеф-поваром в ресторане гостиницы. По легенде, одним из фирменных рецептов [ресторана](#) был «[картофель фри](#)». Однажды на ужине железнодорожный магнат [Вандербильт](#) вернул жареный картофель на кухню, пожаловавшись на то, что он «слишком толстый». Шеф-повар, Крам, решил подшутить над магнатом, нарезал картофель буквально бумажной толщины и обжарил. Впрочем, блюдо понравилось магнату и его друзьям.



Рецепт прозвали «*Чипсы Саратога*». Через некоторое время чипсы стали самым популярным фирменным блюдом ресторана.

В [1860 году](#) Крам открывает собственный ресторан, на каждом столике которого стояла корзина с чипсами.

В [1895 году](#) Уильям Тэппендо начинает «мелкосерийное» производство чипсов, сначала на собственной кухне, позднее строит фабрику.

В [1932 году](#) Херман Лэй создает марку [Lay's](#), которая стала первым национальным брендом чипсов, дожившим до наших дней

## ***История возникновения чипсов в России***

Чипсы «Хрустящий картофель «Московский в ломтик»  
Выпуск этих чипсов был налажен в Советском Союзе (России)  
с 1965 года



Сейчас в России продается довольно много марок чипсов, в том числе и отечественных. Линии для приготовления этого продукта устанавливаются как на крупных предприятиях по переработке картофеля, так и становятся основой небольших производств



***Технология приготовления***

Классический: картофель режется тонкими ломтиками и обжаривается в масле (около 8 минут). Имея подходящую шинковальную доску, этот рецепт легко повторить на обычной кухне.

### **Вред**

Ученые выяснили, что картофельные чипсы, картофель фри, гамбургеры содержат большое количество канцерогенов, любители их пожевать обречены на онкологические заболевания.

Речь идет о канцерогене акриламид. «Доза» акриламида в одном пакетике чипсов превышает допустимую норму в 500 раз.

### **Содержание акриламида в некоторых продуктах питания**

Наименование продукта	Содержание акриламида
Чипсы	130
Печенье	12
Вареный картофель	3
Кукурузные хлопья	18

#### **Исследовательская часть « Анализ картофельных чипсов »**

Цель: анализ чипсов на наличие растительного масла, крахмала и калорийность.



Опыт №1 Анализ на содержание масла



Д  
Опыт № 2 Анализ на содержание крахмала



## Состав и калорийность

Виды чипсов	«Лейс»	«Про чипсы»	«Эстрела»	«Русская картошка»
Наличие масла	Диаметр пятна (большее)	Диаметр пятна (большее)	Диаметр пятна (среднее)	Диаметр пятна (меньшее)
Наличие крахмала	Темно-синее окрашивание	Темно-синее окрашивание	Светло-синее окрашивание	Темно-синее окрашивание
Калорийность	543 ккал/100г	513 ккал/100г	521 ккал/100г	456 ккал/100г

## Состав чипсов

В состав всех чипсов входят :  
картофель, растительное масло, лактоза, усилители вкуса (глутамат натрия, нитрит натрия и др.), различные вкусовые добавки, красители.

### Что это за вещества?

Лактоза – это молочный сахар. Лактоза способствует усвоению кальция в организме. Но у многих людей это вещество вызывает аллергию. Если после употребления чипсов у человека наблюдается тошнота, вздутие живота, спазмы, то причиной этого может быть лактоза. Усилитель вкуса – он тоже может вызвать аллергию. При передозировке возникает головная боль, учащенное сердцебиение, тошнота, боль в груди, сонливость. Вкусовые добавки - это различные химические вещества. От их употребления *«возможны непрогнозируемые скачки артериального давления»*.

## **Выводы**

- Употребление чипсов в пищу небезопасно
- Потребители должны знать, что содержащиеся в них добавки опасны для здоровья
- Я считаю , что изготовители должны предупреждать о вреде чипсов на упаковке
- Чипсы можно употреблять в пищу только в очень редких случаях

## **СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:**

1. Медицинская энциклопедия.
2. Интернет-сайт.
3. Петров В. «История чипсов».