

МКДОУ детский сад «Светлячок» с. Карабула
Исследовательская работа

Полезно ли мороженое?



Автор: Бобченко Михаил 5 лет
Руководитель: Шарафудинова Е.Н

Актуальность проекта

- ▶ Мама запрещают мне есть много мороженого, объясняя это тем, что можно заболеть, а сама старается ограничить себя в этом лакомстве, считая, что от мороженого больше вреда, чем пользы. Действительно ли, что мороженое так вредно для нашего организма.



Гипотеза

Отношение к мороженому разное. Одни считают, что оно полезно и есть его можно чуть ли не каждый день, другие считают, что от мороженого больше вреда, чем пользы.

- ▶ Мороженое вредно для здоровья человека.



Цель:

- ▶ исследовать продукт - мороженое, изучить его состав, способы получения, широкий ассортимент.

Для реализации цели были поставлены следующие *задачи*:

- ▶ 1. познакомить детей с историей возникновения мороженого;
- ▶ 2. выяснить, знают ли дети, из каких продуктов изготавливают мороженое;
- ▶ 3. сделать несколько видов мороженого в домашних условиях, а также познакомиться со схемой изготовления мороженого в промышленном производстве;
- ▶ 5. провести анализ результатов экспериментирования.



Что такое мороженое?

Мороженое - сладкий десертный продукт. Представляет собой взбитую (насыщенную воздухом) замороженную смесь молока, сливок или фруктово-ягодных продуктов с сахаром, стабилизаторами, вкусовыми и ароматическими веществами.



Из истории мороженого



- ▶ Первое мороженое появилось в Древнем Китае 5 тыс. лет тому назад. Китайцы лакомились снегом, и льдом, смешанным с кусочками апельсинов, лимона, зёрнами граната.
- ▶ В России мороженое эскимо появилось в 1937 году по личной инициативе наркома продовольствия А.И. Микояна. Советское мороженое эскимо отличалось своей цилиндрической формой.



Социальный опрос продавцов магазинов

Цель: выяснить какие виды мороженого продаются в магазинах

В опросе участвовали продавцы магазинов села Карабула: «Анита», «Мери», «Яхонт».

Вопросы:

- 1) Какое мороженое имеются в ассортименте вашего магазина?
- 2) Какое мороженое самое популярное?



Социальный опрос продавцов магазинов «Анита», «Яхонт», «Мери»



Каким бывает мороженое?



Существуют множества сортов мороженого:

- ▶ • Сливочное мороженое;
- ▶ • Щербет - мягкое мороженое на основе фруктов, ягод, соков;
- ▶ • Фруктовый лёд - твёрдое мороженое на палочке на из сока, обычно без молока
- ▶ Эскимо - сливочное мороженое на палочке, покрытое шоколадной глазурью.
- ▶ • Пломбир;
- ▶ • Крем-брюле.
- ▶ Мороженое бывает в вафельных, бумажных и пластиковых стаканчиках, в вафельных рожках. Его размещают на палочках, продают рулеты из мороженого, брикеты, торты и т. д.

Состав мороженого

молоко коровье, сухое,
сгущенное, сливки и
сливочное масло,

плоды и ягоды свежие и
консервированные,

яйца куриные и яичный
порошок, сахар, мед и др..

А так же используют орехи,
чай, кофе, какао-порошок,
фруктово-ягодные эссенции,
ванилин. Иногда добавляют
лимонную, яблочную кислоту.



Анкетирование

- ▶ **Цель:** выявление уровня знаний детей и взрослых о мороженом.

Вопросы анкеты.

1) Нравится ли вам мороженое?

Почему?

2) Как часто вы употребляете мороженое:

А) один раз в день; Б) один раз в неделю; В) один раз в месяц

3) Какие марки мороженого вам нравятся?

4) Знаете ли вы состав мороженого?

5) По вашему мнению, этот продукт:

А) Вредный; Б) Полезный; В) Не знаю

6) В какое время года вы съедаете больше мороженого

А) Весна – Лето; Б) Осень – Зима; В) Безразлично



Опрос показал уровень знаний ребят о мороженом. Опрошены 10 человек (7 детей и 3 взрослых).

все дети любят мороженое, 50% ребят едят его 1 раз в неделю

Любят Эскимо, пломбир, Маша и медведь,

Все 100% ребят считают, что мороженое сделано из молока.

40% ребят считают это лакомство вредным, потому что может заболеть горло.

50% детей находят его полезным, так как оно сделано из молока, а остальные 10% - не задумывались.

На вопрос в какое время года вы съедаете больше мороженого, ответили 70% - летом, 10% - всегда, 20% - весной.

Примерный состав мороженого: знают – 50%



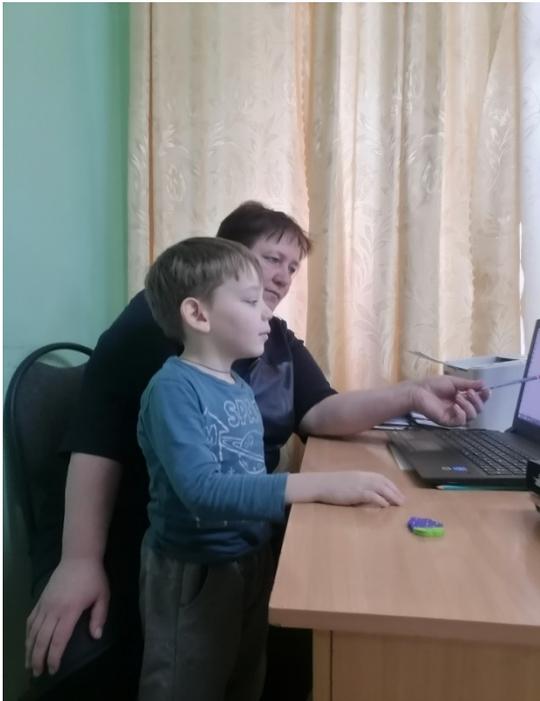
Как производится мороженое?

Процесс изготовления мороженого происходит в несколько этапов.

Первый этап - приготовление смеси из сливок, молока, сахара, масла, различных добавок.

Второй этап - охлаждение, взбивание, заморозка и насыщение воздухом смеси во фризере. Удивительно, но мороженое на половину состоит из воздуха!

Третий этап - фасовка и закаливание мороженого.



Эксперимент № 1 «Приготовление мороженого в домашних условиях»

Цель: выяснить, можно ли приготовить мороженое в домашних условиях; определить на вкус; сравнить с настоящим мороженым.

- ▶ Для эксперимента налили в чашку молоко, добавили сахар, ягоды, перемешали. Чашку с молоком заморозили в холодильнике.
Вывод: мороженое получилось, но на пломбир оно не похоже. Получилась сладкая замороженная смесь, потому что в мороженое не добавили воздух.



Эксперимент № 2 «Приготовление мороженого в домашних условиях»

Цель: выяснить, можно ли приготовить мороженое в домашних условиях; определить на вкус; сравнить с настоящим мороженым. _

- ▶ Для эксперимента налили в чашку сливки, сгущенное молоко, размяли бананы . Миксером взбили. Разложили в формочки и стаканчики, сверху посыпали грецкими орехами. Все заморозили в холодильнике. Вывод: мороженое получилось.



Эксперимент № 3 «Приготовление мороженого из сока»

Цель: похожи ли кубики сока на вкус мороженого «фруктовый лед»?

- ▶ Для эксперимента была взята формочка для льда, в нее налили сок, положили палочку. Заморозили в холодильнике.
Вывод: мороженое получилось и оно на вкус похоже на мороженое «фруктовый лед»



Заключение.



В ходе своей работы мы провели анкетирование. Оно показало, что мороженое нравится всем детям и взрослым. Лакомится им можно в любое время года. В магазинах нашего села огромный ассортимент различных видов мороженого. Гипотеза не подтвердилась. Вреда мороженое не приносит, т.к. в нем находится много полезных веществ и витаминов, которые улучшают память, поднимают настроение и помогают справляться со стрессами.

Мороженое является высококалорийным продуктом, поэтому не следует злоупотреблять данным лакомством людям, склонным к полноте. Я знаю, что вредно есть холодное мороженое, может заболеть горло, поэтому нужно знать как его кушать.



Советы по культуре употребления мороженого.

- Нельзя есть мороженое на морозе можно простудиться и заболеть.
- Нельзя употреблять мороженое в большом количестве.
- Прежде, чем начать есть мороженое, надо подождать пока оно станет немного теплее.
- Надо есть мороженое маленькими кусочками, пососать на языке и проглотить

Полезно употреблять мороженое с ягодами, фруктами, орехами, тёртым чёрным шоколадом.



Использованные источники:

- ▶
- ▶ 1. Оленев Ю.А., Борисова О.С. Домашнее мороженое. Издательство: ВО “Агропромиздат”: 1991 г.
- ▶ 2. Сладкова Ю. Все о мороженом. Издательство: «Вече», 2002г

Интернет ресурсы:

- ▶ 1. http://www.unigel.ru/articles/izgotovlenie_morozhenogo/
- ▶ 2. http://www.zolotoivozrast.ru/article/theme6/theme6_923.html
- ▶ 3. [tiensmed.ru>Здоровье>post_new10977.html](http://tiensmed.ru/Здоровье/post_new10977.html)



Спасибо за внимание.

Приятного аппетита!

