



«Вредные конфеты»

семейный исследовательский проект

**Авторы проекта: Кузнецова Вероника, 5 лет,
мама Андриус Евгения Анатольевна
Руководитель: воспитатель Шунькова
Наталья Викторовна, МДОАУ №10 «Казачок»**

Цель:

Узнать о вреде и пользе конфет.



Задачи:



- o 1. Познакомить с историей возникновения конфет.
- o 2. Показать многообразие конфет.
- o 3. Изучать свойства пищевых красителей опытным путем (может ли окрашивать воду, ладошки, язык, мокрую салфетку) Искать информацию о красках, используемых для пищевых продуктов (с помощью родителей). Узнавать о влиянии пищевых красителей на здоровье человека.
- o 4. Разработать правила выбора конфет, наименее вредящих здоровью зубов.
- o 5. Воспитывать бережное отношение к здоровью своего организма. (здоровью зубов в частности).
- o 6. Развивать интерес к исследовательской деятельности

Гипотеза:

- Если человек будет употреблять сладости, то он сможет избежать некоторых заболеваний, а если злоупотреблять, то навредит своему организму.

Актуальность исследования



- Многие из нас просто не представляют себе жизнь без сладостей, особенно дети.
- На любом праздничном столе, помимо всех приготовленных кушаний и угощений всегда присутствуют конфеты.
- Конфеты - поистине уникальный продукт: вкусный, способный радовать только одним своим присутствием. Потребление различных сортов конфетно-шоколадной продукции может принести массу удовольствия. Однако сладкоежкам следует помнить, что поедание сладкого может принести не только пользу, но и вред.
- Многие традиционно считают конфеты вредным продуктом. Кто-то считает наоборот - полезным.
- Где же истина? Хотелось бы в этом разобраться.

Вопросы проекта:

- o - Откуда возникли конфеты?
- o - Чем конфеты вредны для организма человека?
- o - Как правильно выбирать конфеты?



«История создания конфет».

История конфет охватывает географию всего земного шара. Само слово «конфета» переводится с латыни как «приготовленное снадобье».

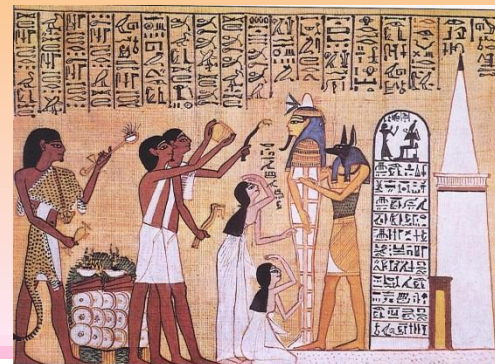
Первые кондитеры появились в Древнем Египте, где знатные граждане всегда отличались любовью к кулинарным изыскам: поскольку сахар тогда еще не был известен, они варили конфеты из меда и фиников.

В некоторых странах Востока каждое племя имело своего кондитера и секретные рецепты. В этих регионах миндаль, мед и фиги долгое время использовались для приготовления конфет.

В Древнем Риме рецепт конфет из орехов, маковых зерен, меда и кунжута держался в строжайшей тайне.

На Руси конфеты готовили из кленового сиропа, патоки и меда.

Это сладкое лакомство было популярно во все века среди всех слоев населения. Правда, долгое время оно было абсолютно недоступно простым людям и являлось привилегией богатого и знатного сословья.



*Так пользу или вред это лакомство
приносит организму человека?*



1 эксперимент:
Длительность нахождения конфеты во рту во время ее
употребления.

Записываем в таблицу вид конфеты (леденец, ириска, обычная карамель, шоколадная конфета) и время ее потребления.

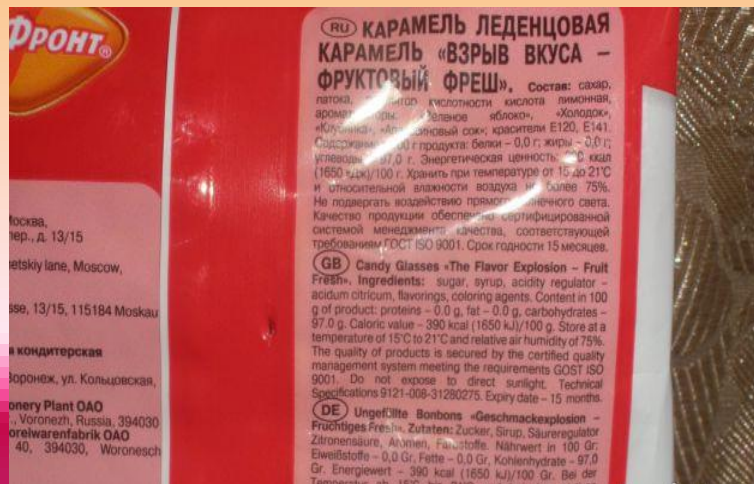
Мы экспериментальным путем выяснили, что дольше всего во рту, пока ешь, находится леденцовая карамель, а это значит, что леденец — наиболее вредная для зубов конфета. Менее вредной (из всех видов конфет) оказалась шоколадная конфета.



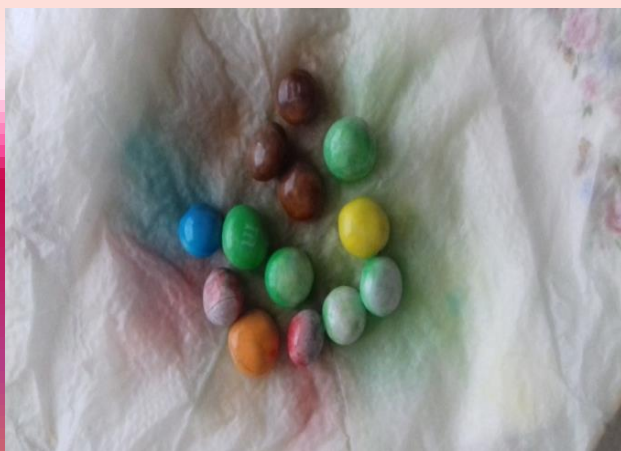
Название конфеты		Время нахождения во рту во время еды
леденец		60 сек.
ириска		40 сек.
карамель		45 сек.
шоколад. конф.		36 сек.

Состав конфет

- Для эксперимента мы взяли несколько видов конфет: обычная карамель, кислая леденцовая карамель, кислая леденцовая карамель с содержанием соды («Шипучка»), шоколадная конфета.



3 эксперимент:
Красители в конфетах.

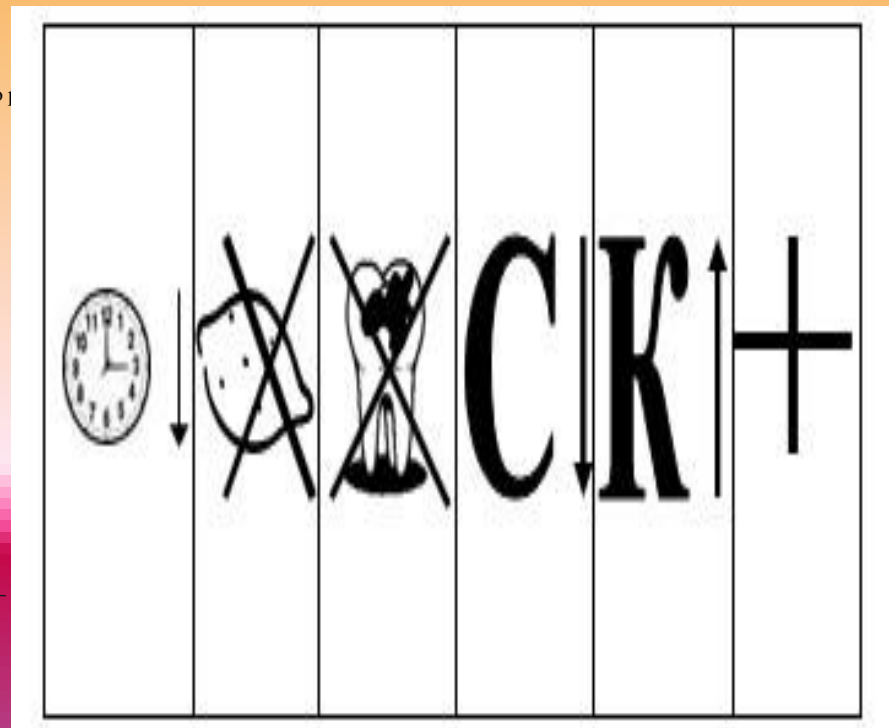


Как же выбрать правильно вкусную и полезную конфету?

о Конфета:

- Должна как можно меньше по времени находиться во рту, пока ее ешь.
- Не должна быть кислой.
- Не должна прилипать к зубам.
- Должна содержать мало сахара.
- Может содержать много какао.
- Может содержать фрукты, ягоды или сухофрукты.

о Данная модель является и продуктом нашего проекта – памятка по правильному выбору конфет:



А в чем же польза конфет???



Результаты проекта:

После проведения проекта, мы сделали выводы:

- пищевые красители применяют для того, чтобы привлечь покупателей;
- пищевые красители бывают натуральными (изготовленными из ягод, овощей, фруктов) и искусственными (изготовленными с помощью химических веществ);
- натуральные красители полезней искусственных.

От неумеренного потребления конфет разрушается эмаль зубов, повышается угроза появления кариеса.

Особенно опасно есть сладости через несколько часов после еды, потому что в этом случае уже нет на зубах налёта, защищающего зубы.

А если умеренно употреблять сладости, то они очень даже полезны для нашего организма.

