



Полезны или вредны торты?




Выполнили:
Ученицы 5 «б» класса
МКОУ СОШ с УИОП пгт Санчурск
Рыбакова Алсу
и
Попова Мария





Цель:

Изучить все ли торты полезны для здоровья.





Задачи:

1. изучить литературу по данной теме,
2. выявить содержание вредных веществ в тортах,
3. подготовить рекомендации по употреблению кондитерских изделий,
4. обобщить информацию в таблицы и графики,
5. провести опрос.





Методы исследования

- ❖ Сбор информации,
- ❖ Анализ информации
- ❖ Наблюдение
- ❖ Сравнение
- ❖ Социологический опрос
- ❖ Интернет – анкетирование



Исследования состава тортов



Вещества
в составе торта



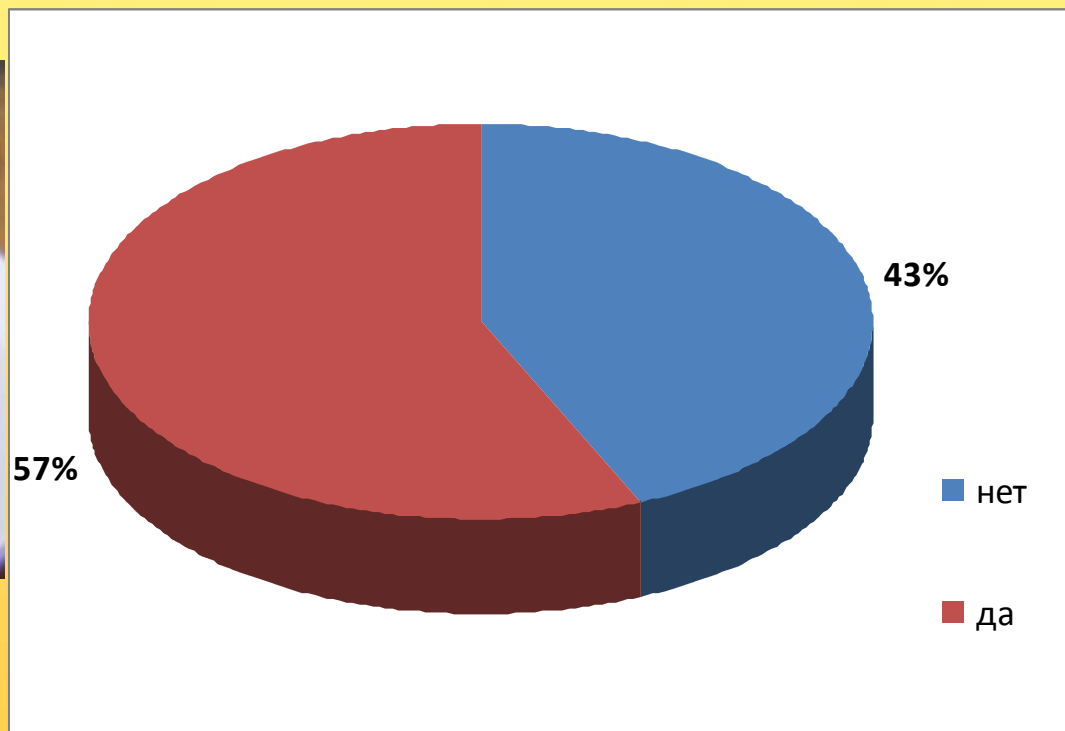
Лимонная
кислота

Эмульгатор

Сорбиновая
кислота

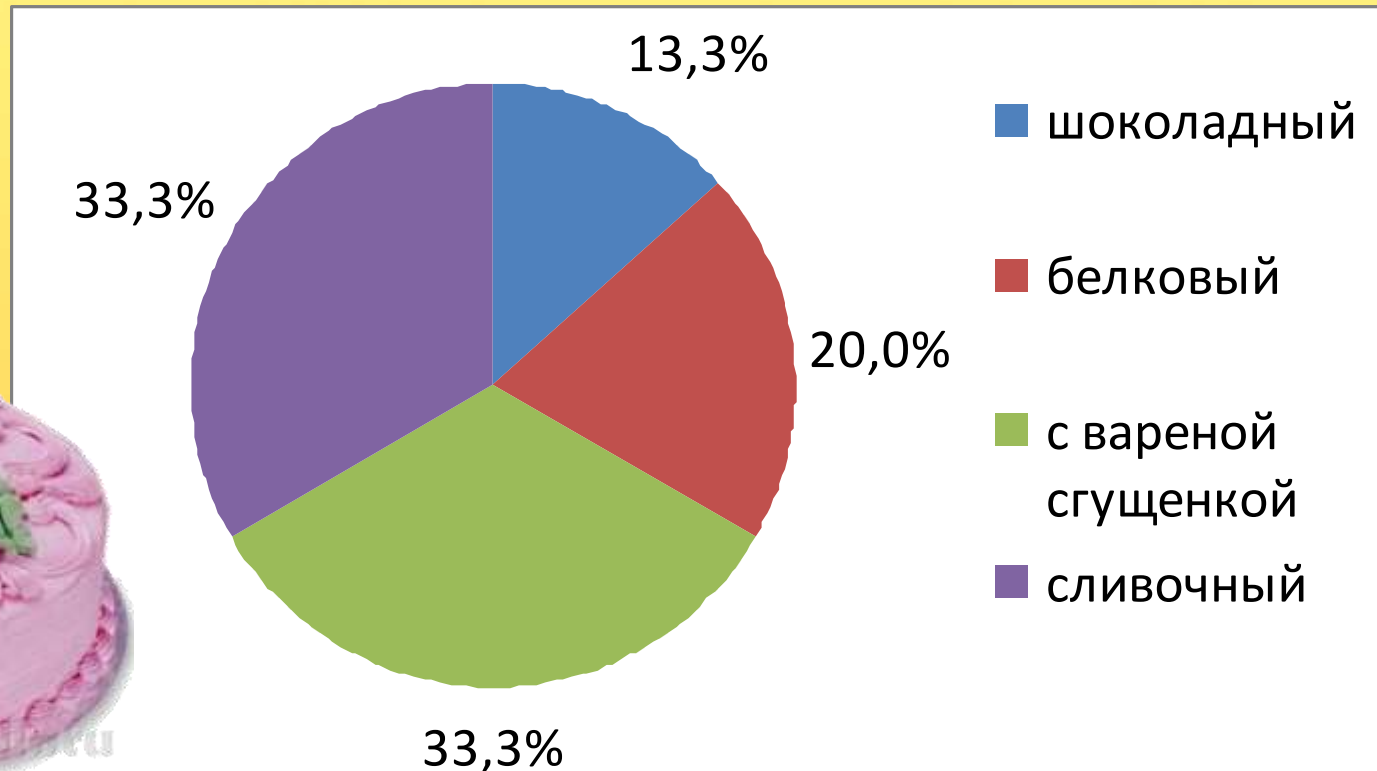
Результаты анкетирования

1. Любите ли вы шоколадные торты?



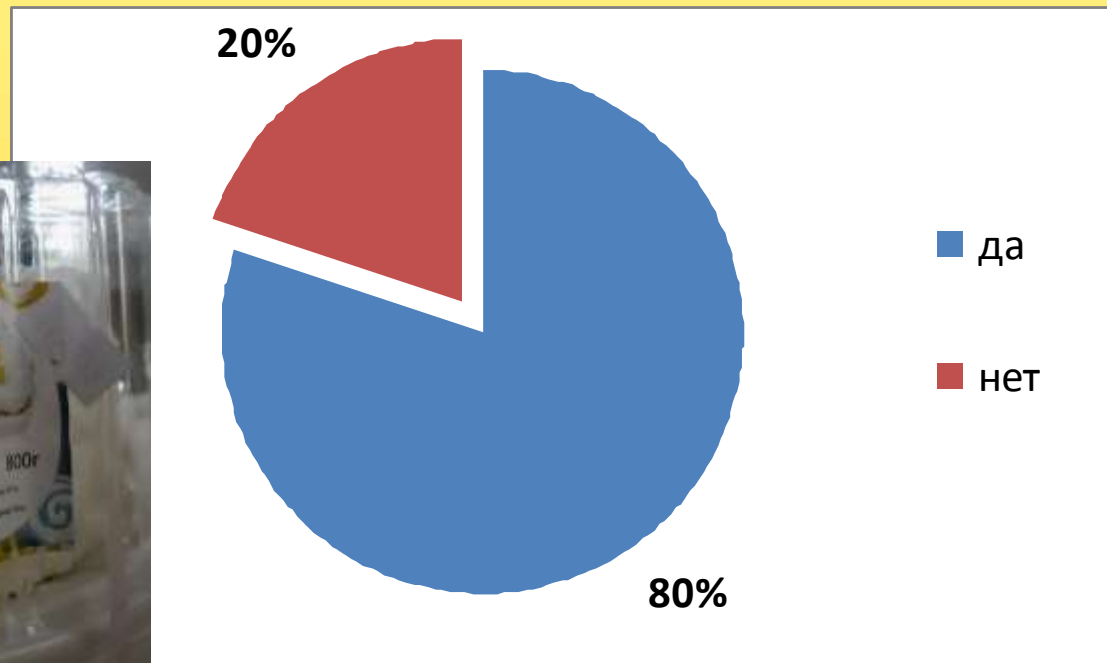
Результаты анкетирования

❖ 2. Какой крем вы предпочитаете?



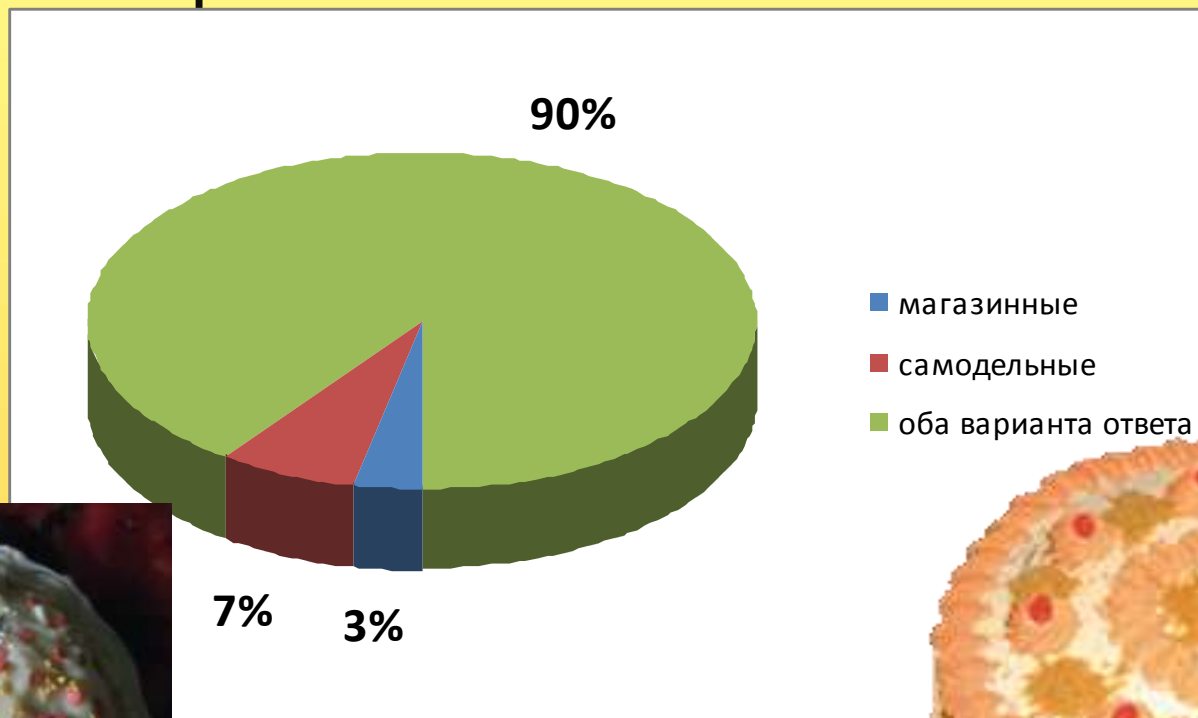
Результаты анкетирования

❖ 3. Читаете ли вы состав?



Результаты анкетирования

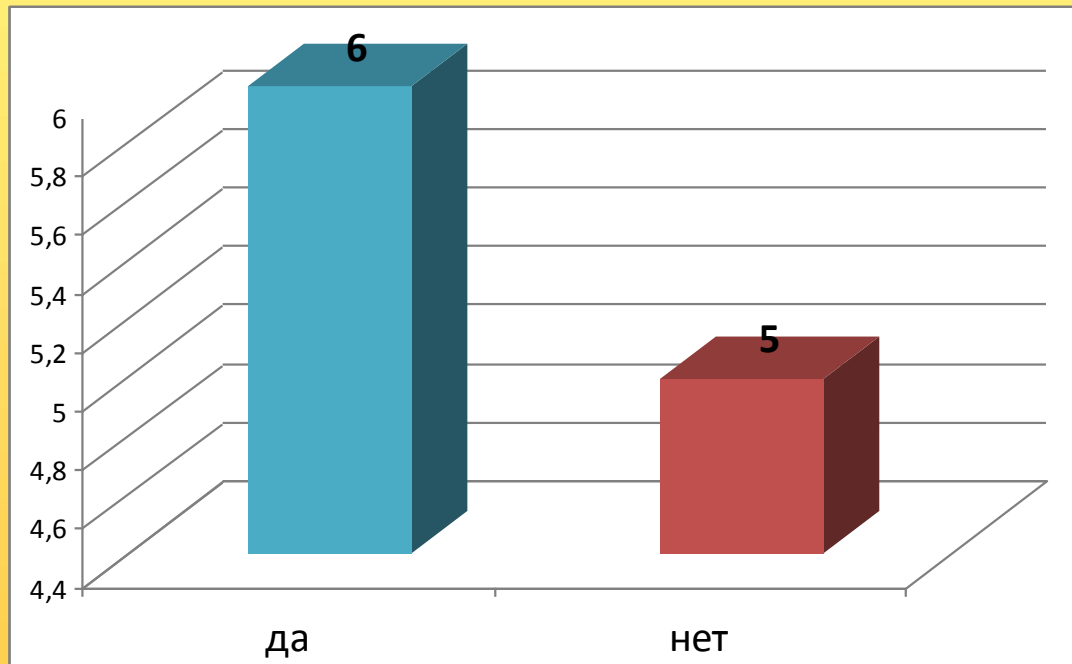
❖ 4. Какие торты вы больше любите?



Результаты

Интернет-анкетирования

- ❖ 5. Как вы думаете, вредны ли торты для здоровья?






Выводы:

- ❖ Торты, в состав которых входит лимонная кислота можно считать самыми безвредными.
- ❖ Ингредиенты, входящие в состав тортов, не являются опасными для человеческого организма.





Памятка

- ❖ Бывают ли полезными торты?
 - ❖ Если не нарушать некоторых правил приготовления правильного торта, то можно не бояться лишних калорий и проблем со здоровьем:
 - ❖ Во-первых, не желательно добавлять в тесто пшеничную муку, лучше заменить ее овсяной или ржаной. Мало того, что эта мука защитит Вас от вредных элементов, так она еще и принесет организму массу необходимых микроэлементов и витаминов. При желании Вы можете смешать разные сорта муки вместе, например, овсяную с ржаной и гречневой.
 - ❖ Во-вторых, нужно внимательно относиться в начинке. Замените привычные ингредиенты, на более качественные. Например, вместо жирного масляного крема, приготовить творожный или йогуртовый, добавить фруктов, различных ягод.
 - ❖ При финальной части приготовления торта – украшением, тоже важно учесть натуральность и не пользоваться красителями!
- 



Спасибо

за

ВНИМАНИЕ!

