

Определение качества наиболее популярных сортов шоколада среди школьников

Автор: Фазлиахметова Элла, 9 класс, объединение «Биохимия»

ДЭБЦ Демского района г.Уфы

Руководитель: педагог ДО высшей категории Камалетдинова А.К.; Хусаинова Г.Ф.

Употребляя регулярно в пищу шоколад, мы часто не задумываемся над вопросом: «А какое воздействие на организм оказывает шоколад?»

Актуальность: Как и любой другой продукт, шоколад имеет свои подделки.

Цель: Определение качества наиболее популярных сортов шоколада среди школьников.

Задачи:

1. Методом анкетирования выявить наиболее употребляемый сорт шоколада.
2. Определить качественный состав шоколада.
3. Определить количественный состав шоколада.
4. Разработать рекомендации по использованию шоколада.

Методика исследований:

Качественный и количественный анализ проводили по методике «Химия в школе» № 4, 2007 год (приложение №2). Обнаружение непредельных жиров, углеводов, определение присутствия посторонних примесей в шоколаде (крахмал или мучнистые добавки), моделирование сахарного поседения, ксантопротеиновая реакция (обнаружение ароматических аминокислот) и выделение какао-масла.

Выводы:

1. Наиболее употребляемый шоколад среди учащихся - молочный, так как его предпочитают 55% опрошенных.
2. Во всех образцах присутствуют непредельные жиры и крахмал, также в шоколадах наблюдается сахарное поседение.
3. Образец №3 содержит сахара больше, чем указано на этикетке, №1 и №4 меньше, №5 соответствует составу, №2 не содержит сахара, а неопределяемый подсластитель; белков больше в Добрые вести "Российский шоколад" №2, а меньше "Сладко" №1. Наибольшее количество какао-масло содержит Добрые вести "Российский шоколад" (№2), меньше "Сладко" (№1) и Cadbury "Compliment" (№5).
4. Шоколад незаменим там, где нужно быстро восстановить силы. Умеренное употребление молочного шоколада полезно школьникам, так как он улучшает работу мозга. Людям, склонным к полноте и имеющим предрасположенность к сахарному диабету, употреблять шоколад нежелательно, так как он очень калорийный.