

УДК 504.06

Іванова Д.Д., студентка

Науковий керівник: Судак О.П., викладач

Кам'янський державний енергетичний технікум, м. Кам'янське, Україна

ЧІПСИ – СМАЧНА ЇЖА ЧИ ОТРУТА?

Постановка проблеми. Сьогодні улюблені ласощі дітей і підлітків – це картопляні чіпси. З дня винаходу чіпсів, згідно історії їх виникнення, пройшло 150 років. Картопляні чіпси на сьогоднішній день вважаються просто «отрутою», а давним-давно вони готувалися тільки для вищого суспільства Сполучених Штатів Америки, а сьогодні вони є доступними в усіх країнах світу та легко можна придбати у будь-якому супермаркеті.

Актуальність. Серед студентів та школярів дуже популярними є чіпси. Батьки та викладачі вважають, що ці продукти шкідливі для організму. Реклама стверджує, що їсти ці продукти здорово і модно. Тому виникло питання: чіпси – це ласощі чи отрута?

Методологія дослідження. Про шкоду або користь чіпсів сперечатимуться ще дуже довго. Здавалося б цей популярний продукт успішно заглушає апетит, його часто жують просто від нудьги. Чіпси, виготовлені років 10-15 тому, все-таки можна було назвати картопляними чіпсами. Але продукт, який виробляється сучасної харчовою промисловістю, – це, що завгодно, але не картопляні чіпси.

Це сурогат, який складається зі звичайної борошна і модифікованого соєвого крохмалю. Крохмаль, потрапляючи в організм людини, перетворюється на глюкозу. Вона, відповідно, накопичується в печінці, і людина через деякий час отримує «прекрасне» ожиріння.

Викладення основного матеріалу. Для аналізу обрано чіпси трьох торгових марок: «Люкс», довгі пластинчасті «Картофан» та фірмові «Фуршет» та провели з ними ряд нескладних дослідів, які за бажанням може провести кожна людина в домашніх умовах.

- Дослід 1 – Визначення кількості жирів.



Рисунок 1 – Результати дослідження на визначення жирності чіпсів.

- Дослід 2 – Визначення запаху під час горіння чіпсів.



Рисунок 2 – Результати дослідження на визначення токсичності чіпсів.

- Дослід 3 – Визначення крохмалю в чіпсах.



Рисунок 3 – Результати дослідження на визначення вмісту крохмалю у чіпсах.

- Дослід 4 – Визначення розчинних компонентів у чіпсах.



Рисунок 4 – Результати дослідження на визначення розчинних компонентів у чіпсах.

Висновки та перспективи використання результатів дослідження. Під час дослідження улюблених ласощів – чіпсів експериментально доведено, що вони все таки є досить небезпечними для людського організму.

Всі досліджувані зразки мають високу ступінь жирності, а найбільшу мають чіпси «Люкс», потім фірмові «Фуршет» і найменш жирними виявились пластинчасті «Картофан».

Досліджено що довгі пластинчасті чіпси «Картофан» мають дуже неприємний токсичний запах під час горіння. Інші зразки добре горіли але запах ледь помітний.

Після визначення вмісту крохмалю виявлено найбільшу кількість крохмалю в тих же пластинчастих чіпсах «Картофан» в інших зразках його набагато менше.

Також проаналізували розчинні компоненти в зразках то знову пластинчасті чіпси «Картофан» поступились фірмовим «Фуршет» та «Люкс».

Список літературних джерел

1. Сарайанов Л.А. Пищевые добавки: энциклопедия, изд. 2-е. СПб-Издательство Гоирд, 2004.
2. <http://dobavkam.net/>
3. Смолякова Е.Н. Любителям чипсов / Дюймовочка. Здоровье детей № 306 от 15.02.2010.
4. Горелкина Е. Продукты. Приготовление пищи / Витрина. №4, 2012 г.