

РОССИЙСКАЯ НАУЧНО-СОЦИАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ДЛЯ МОЛОДЕЖИ И ШКОЛЬНИКОВ «ШАГ В БУДУЩЕЕ»

IX районный фестиваль исследовательских работ детей «Хочу всё знать! »

«Мороженое-польза или вред?»

Авторы:

Пазыныч Аркадий,
Алибекова Милана,
МБДОУ д/с «Аист»,
6 лет

Руководители:

Шубина Ксения Андреевна,
воспитатель,
МБДОУ д/с «Аист»
Замогильная Марина Сергеевна,
учитель-логопед,
МБДОУ д/с «Аист»

Сургутский район

Октябрь 2022 года

Содержание

1. Введение
2. Теоретический обзор
3. Практическая часть
4. Вывод
5. Список используемой литературы

Приложения

1. Введение

Тема работы: «Мороженое: вред или польза?»

«Это – радость сладкая
С коркой шоколадною
И Мороженое это
Очень любят дети летом».

Актуальность работы

В наше время огромное внимание уделяется здоровью человека, здоровому образу жизни, а тем временем зайдя в магазин глаза «разбегаются» от разнообразия видов и вкусов мороженого.

Мороженое является одним из самых любимых и популярных продуктов населения нашей страны, его очень любят дети и конечно же взрослые. С огромным желанием мы едим его не только жарким летом, но и в другие времена года. Для того, чтобы доставить детям праздник, его нужно совсем немного, а может быть - целый холодильник?

Мы уверены, что результаты нашего исследования, будут интересны не только детям, но и их родителям и педагогам нашего детского сада. Они узнают, какие получились результаты в лабораторных опытах, а также как можно приготовить настоящее полезное мороженое своими руками.

Проблема

Коридоры нашего детского сада «Аист» оформлены деревянными декоративно-развивающими панелями «Городская среда», среди них есть макет с мороженым. Однажды, мы проходили мимо и увидели мороженое. Аркадий сказал, что он бы смог съесть 100 штук такого вкусного мороженого. А я вспомнила слова своей мамы, которая всегда мне говорит, что: «Только одно, много мороженого есть вредно для здоровья, горло заболит».

Мы решили выяснить, вред или пользу для здоровья приносит мороженое, а также обратились за помощью к нашим педагогам Ксении Андреевне и Марине

Сергеевне. Они согласились нам помочь и найти ответы на вопросы: есть ли польза и вред человеку от мороженого, можно ли сделать мороженое самим?

Поэтому наш исследовательский проект называется: «Мороженое, вредно или полезно?».

Цель: изучить свойства и состав мороженого, пользу и вред для человека и узнать можно ли сделать мороженое самостоятельно.

Задачи

1. Изучить историю появления мороженого;
2. Изучить состав и виды мороженого;
3. Сравнить мороженое разных видов.
4. Изучить мнение взрослых и детей о пользе мороженого.
5. Приготовить мороженое самостоятельно в домашних условиях.
6. Сделать выводы по результатам исследования

Методы исследования: методы эмпирического уровня - сравнение, опрос, наблюдение, фотографирование; методы экспериментально - теоретического уровня - лабораторный опыт, анализ; методы теоретического уровня –изучение и обобщение, методы обработки и анализа исследовательских данных.

Практическая значимость

Для детей: развитие детской инициативы, познавательно-исследовательской деятельности, расширение представления о мороженом и о способе приготовления мороженого из натуральных продуктов.

Для педагогов: развитие профессиональной, коммуникативной компетентности с целью формирования ценностей здорового образа жизни у дошкольников, развитие детско-родительских отношений, а также организации условий для поддержки и развития детской инициативы.

Для родителей: развитие детско-родительских отношений, изучение интернет-ресурсов с детьми, проведение несложных, но занимательных опытов с детьми в домашних условиях.

2. Теоретический обзор

Свою исследовательскую работу мы начали с поиска информации о мороженом. Мы искали в сети интернет, в книгах, разговаривали с воспитателями и младшими воспитателями, с медицинским работником нашего детского сада, с родителями. В результате поиска информации мы узнали много интересного о истории происхождения мороженого, о его свойствах, о видах мороженого, о пользе

и вреде мороженого на организм человека. В начале своей исследовательской работы мы изучили определение что такое «мороженое».

Мороженое - замороженный, обычно сладкий молочный десертный продукт с различными добавками. Лакомство, представляющее собой ледяную массу, используется более для развлечения, чем для питания. Далее в своей работе мы изучили историю возникновения мороженого, о ней мы узнали из интернета, что появилось мороженое примерно 5 тысяч лет назад в древнем Китае. Китайцы охлаждали фруктовый сок. Раньше такое лакомство называли щербет.

А на Руси мелко нарезанное замороженное молоко ели в жару еще в древности. В сибирских деревнях и по сей день хранят молоко, заморозив его в блюдечках и сложив лед стопкой.


Во многих деревнях замешивали творог со сметаной, сахаром, изюмом. Из смеси лепили фигурки и выставляли на мороз. [1]



Далее нам стало интересно, а какое бывает мороженое? За поиском данной информации мы решили обратиться к родителям, и дома вместе с мамами и папами искали в сети Интернет информацию, какое бывает мороженое и из чего оно сделано, а также сходили в магазин и узнали какое мороженое есть на прилавках магазинов (Приложение 2). Мы выяснили, что выделяют много различных видов, но основные это: сливочное, фруктовый лед и сорбет. [3]. Для нашего исследования мы взяли, только три основных вида мороженого представленных в Таблице 1. Также можно определить классификацию мороженого и по другим типам. Например, по составу, консистенции, вкусовым качествам и по виду фасовки.

Таблица 1

Классификация мороженого по его типам

По составу:

Вид	Положительные качества	Отрицательные качества	Характеристика
Сливочное 	Большое содержание кальция	Большое содержание углеводов и жиров.	Основной составляющей данного лакомства, естественно, являются сливки. От жирности сливок зависит и вкус десерта. Процент жирности сливок не должен быть ниже 10%, тогда мороженое получится вкусным.

<p>Фруктовый лед</p> 	<p>В нем отсутствуют жиры.</p>	<p>Мороженое содержит углеводы.</p>	<p>Это твердое мороженое, основными составляющими которого являются соки, фруктовые и ягодные пюре, йогурты и даже кофе, и чай.</p>
<p>Сорбет</p> 	<p>Этот вид мороженого является диетическим</p>		<p>Это мороженая смесь, которая не содержит в себе сливок. Этот холодный десерт готовится из натуральных соков и фруктовых пюре. Сорбет не содержит в себе животных жиров, а количество сахара сведено к минимуму.</p>

Мы выяснили что в мороженом содержатся различные вкусовые и пищевые добавки, фрукты и шоколад. В состав сливочного мороженого входят животные или растительные жиры, сливки, основой фруктового льда являются соки и фруктовые пюре, замороженные в морозильной камере, а сорбет — это мягкое мороженое на основе фруктовых соков.

Далее нам стало интересно, есть ли польза и вред от употребления мороженого для человека. Для поиска ответа на этот вопрос, мы решили обратиться за помощью к нашим родителям и дома мы со страниц энциклопедии Википедия узнавали много нового и интересного.

Польза для человека от употребления мороженого есть:

1. Закаляет горло
2. Содержит много витаминов
3. Повышает настроение, понижая тревожность и улучшая качество сна.
4. Используется как быстрое и эффективное кровоостанавливающее средство при носовых кровотечениях.
5. Содержит кальций в организме, необходимый для нормального развития и роста.

Вред для человека:

1. Может вызвать аллергическую реакцию
2. Если кушать в больших количествах, можно заболеть
3. Вызывает головную боль
4. Содержит много сахара

Так же мы узнали, интересные факты о мороженом:

1. Раньше производство мороженого было довольно сложным, и поэтому его готовили лишь для королей и императоров. Простые небогатые люди ни разу в жизни не пробовали мороженое.

2. В Москве из мороженого сделали гигантского снеговика ростом 2 метра и весом 300 кг. Снеговик был выполнен в цветах российского флага из клубничного, черничного и сливочного мороженого.

3. Мы привыкли, что мороженое — сладкий десерт, на самом деле мороженое многолико. Если путешествовать по миру, то можно попробовать следующие виды: рыбное; морепродуктов; перчёное; чесночное; сырное; грибное; томатное.

Существует мороженое подкопчённое и даже жареное во фритюре! [3]

4. Оказывается, от него болит горло. Напротив, если облизывать мороженое не торопясь, мы закалим наше горло. Единственное условие — не откусывать мороженое большими кусками.

5. Говорят, в мороженом нет никаких витаминов. Всем известно, что мороженое делают из молока. И в нем мы найдем все полезные вещества, которые есть в «исходном сырье».

6. Многие считают, что от мороженого толстеют. Это как посмотреть! Вообще, толстеют не столько от еды, какой бы разнообразной она не была, сколько от объема съеденного – все дело в количестве [2]

3. Практическая часть

Коридоры нашего детского сада «Аист» оформлены деревянными декоративно-развивающими панелями «Городская среда», среди них есть макет с мороженым. Однажды, мы проходили мимо и увидели мороженое. Аркадий сказал, что он бы смог съесть 100 штук такого вкусного мороженного. А я вспомнила слова своей мамы, которая всегда мне говорит, что: «Только одно, много мороженого есть вредно для здоровья, горло заболит».

И тогда мы вместе решили выяснить и обратились за помощью к нашим воспитателям Ксении Андреевне и Марине Сергеевне, а они согласились нам помочь и найти ответы на вопросы: есть ли от мороженого польза и вред человеку, можно ли сделать мороженое в домашних условиях?

Свое исследование мы начали с опроса сверстников и взрослых о предпочтении вида мороженого, о пользе и вреде мороженого.

Вопросы опроса:

1. Любите ли вы мороженое?

2. Какое мороженое вы предпочитаете?
3. Как вы считаете, пользу или вред приносит мороженое для человека?
4. Знаете ли вы что можно сделать мороженое своими руками?

В опросе участвовали 20 человек, не только дети нашей группы, но и сотрудники нашего детского сада, родители, которые с удовольствием приняли участие в нашем опросе и с интересом отвечали на наши вопросы (Приложение 3).

Вывод. На первый вопрос 19 человек ответили, что любят мороженое, 1 что предпочитает больше пирожное. На второй вопрос 10 человек любят мороженое в стаканчике, 6 в рожке, 2 фруктовый лед, 1 в брикетах, 1 на палочке. На третий вопрос 9 опрошенных считают, что нет вреда от мороженого, 10 считают, что есть и польза и вред, 1 считают, что от мороженого нет пользы. На четвертый вопрос 15 опрошенных считают, что можно сделать мороженое своими руками, 5 человек, в основном дети ответили, что не знают о том, что можно сделать мороженое своими руками.

Вывод. Самые популярные ответы на наши вопросы это: почти все любят мороженое, предпочитают мороженое в стаканчике, что для здоровья человек есть как польза, так и вред. Не все опрошенные дети знают, что можно сделать мороженое своими руками.

Опыт № 1 «Какое мороженое?» (Приложение 4)

Для проведения данного опыта, мы взяли три разных вида мороженого: в рожке, в стаканчике, на палочке. Положили перед собой. Мы изучили внешний вид мороженого, цвет, запах, попробовали на вкус.

Вывод. Мороженое бывает разной формы (в рожке, в стаканчике, на палочке, в брикетах), разного цвета (розовое, белое, коричневое, красное и так далее), разного размера (большое и маленькое), и разное по вкусу (например, со вкусом лесных ягод, шоколада и так далее).

Опыт № 2 «Мороженое в разном состоянии» (Приложение 5)

Для проведения данного опыта мы взяли 3 мороженых (фруктовый лед, шоколадное и пломбир). Попробовали на вкус. Затем растопили мороженое в отдельных тарелочках и попробовали растаявшее мороженое. На этом мы не остановились и решили заморозить мороженое еще раз и попробовать на вкус.

Вывод: В результате мы узнали, что мороженое не отличается по вкусу в первоначальном виде и растаявшее, они очень вкусные. Но после повторной заморозки мы почувствовали кусочки льда в мороженом и нам это не понравилось.

Опыт №3 «Красители» (Приложение 6)

Для проведения данного опыта мы взяли 3 мороженых (фруктовое, пломбир и шоколадное) и поставили их в стаканчик на поднос. Дали мороженому растаять. Затем взяли светлую ткань и капнули получившейся жидкостью на кусочки ткани.

Вывод. В результате в первом случае от фруктового мороженого на ткани осталось яркое пятно, во втором от пломбирного нет, значит в нем не содержится красители, в третьем шоколадном мороженом, ткань окрасилась от шоколада. Таким образом, если случайно капнуть мороженым на ткань, и в результате образуется яркое пятно, значит содержится искусственный краситель.

Опыт № 4 «Содержание лимонной кислоты» (Приложение 7)

Мы взяли 3 вида мороженого и растопили их, затем добавили немного соды, начали наблюдать.

Вывод: Мороженое начало шипеть, значит в нем содержится лимонная кислота, которая может вызвать аллергическую реакцию.

Опыт № 5 «Мороженое шпион» (Приложение 8)

Оказывается, мороженым можно рисовать и писать секретные послания и их никто не увидит. Для начала мы растопили мороженое. Затем кисточкой нанесли послание и дали высохнуть. Далее нагрели утюг в режиме «без пара», прогладили поверхность, и секретное послание проявилось.

Вывод. Оказывается, мороженым можно рисовать благодаря молоку, которое содержится в мороженом. Это происходит от того, что молоко подгорает при температуре гораздо меньшей, той, при которой горит бумага. Поэтому места, на которых есть молоко, уже почернеют, а бумага еще останется белой.

Опыт № 6 «Мороженое и кошка» (Приложение 9)

Мы решили проверить будет ли кошка кушать мороженое и какое ей больше всего понравится.

Вывод. Кошка выбрала настоящий пломбир, мы думаем это из-за того, что рецепт его приготовления более приближен к рецепту натурального мороженого.

Опыт № 7 «Легкое мороженое» (Приложение 10)

Для данного опыта мы взяли 3 разных чашечки. В одну налили сок, во вторую воду смешали с сахаром, в третью воду смешали с молоком. Затем убрали в холодильник на пару часов до застывания.

Вывод: у нас не получилось мороженое. Вода с сахаром и молоко с сахаром застыли и получились сладкий лед, не похожий на мороженое. Замороженный сок тает быстрее и его вкус немного напоминает мороженое «фруктовый лед».

Опыт № 8 «Мороженое своими руками» (Приложение 11)

Изучив много информации про мороженое, нам стало интересно: «А на самом деле можно ли сделать мороженое своими руками в домашних условиях? А как это сделать мороженое своими руками?», в книге рецептов и из различных статей мы узнали, что необходимо для создания мороженого. Во-первых, для создания мороженого необходимы определенные ингредиенты: кружка молока, 3 яичных желтка, кусочек сливочного масла, 4 ст. л. сахара. Так же для создания мороженого можно использовать добавки шоколад, орехи, варенье и многое другое.

Для приготовления мороженого в кастрюлю насыпали 4 ст. л. сахара потом налили кружку молока, положила кусочек сливочного масла, мама помогла нам отделить от белка желток и желток положили в кастрюльку. Всё это хорошо взбили и поставили на плиту до того, как начнёт закипать. Начало закипать и мы тотчас же сняла с огня кастрюлю, в этом нам тоже помогли наши мамы. Пока оно остывало, мы его частенько помешивали. Когда оно остыло, разлили его в тарелочки поровну и поставили в морозильную камеру, когда оно стояло в морозильной камере, мы его помешали 1 раз чтобы, когда его будем есть не чувствовали лёд, а если есть лёд это означает что оно некачественно взбито. Через 12 часов мы достали из морозильной камеры тарелочки с мороженым. И попробовали мороженое, получилось очень вкусно!!!

Вывод. Мы сделали мороженое своими руками, и оно получилось очень вкусным, красивым, вкусно пахнущим и полезным.

Результаты исследования и их анализ:









На основании, проведенных исследований, мы узнали, интересные сведения происхождения мороженого, узнали, что мороженое делят на основные виды и как оно влияет на организм человека.



Вывод. В результате нашего исследования мы узнали, что мороженое бывает как вредным, так и полезным. И решили рассказать обо всех своих экспериментах ребятам в детском саду и поделиться с ними полученными знаниями, а также рассказать им как можно сделать мороженое своими руками, ведь это оказалось совсем несложно, а очень даже интересно! В ходе исследования мы узнали, что история мороженого насчитывает более пяти тысяч лет. Мороженое — это не только десерт и лакомство, мороженое – полноценный продукт питания, содержащий белки, жиры, углеводы, витамины А, Б, а также кальций, который необходим для роста костей и зубов. Мороженое на 50% состоит из воздуха. Мороженое может быть как относительно полезным, так и вредным. Таким образом, если соблюдать меру, то есть

мороженое можно почти всем. Большинство специалистов считают, что 100 грамм мороженого в неделю не принесут вреда никому. Мы довольны своим проведенным исследованием. Самое вкусное и безопасное мороженое — это мороженое, приготовленное в домашних условиях! Не бойтесь исследовать, пробуйте разные ингредиенты, чтобы приготовить мороженое своими руками. По завершению нашего исследования мы поняли: мир вокруг нас многообразный и интересный, многое в нем кажется понятным и известным, однако это совсем не так, мы многое еще не знаем, нам придется узнать, исследовать, изучить удивительный мир окружающих нас предметов и явлений, и нам откроется много тайн и чудес.

Список используемой литературы

1. История возникновения мороженого: <https://pressa.tv/interesnoe/84945-kratkaya-istoriya-morozhenogo.html>
2. Мороженое Википедия Подробнее: <https://ru.wikipedia.org/wiki/Мороженое>
3. Статья Оксаны Чистиковой «Как приготовить мороженое в домашних условиях»: https://www.sun-hands.ru/23kak_sdelat_morojennoe.html
4. Десять мифов о еде. Газета «Частный интерес». Чайковский.2009, №4
5. Статья: Какие виды мороженого существуют: <https://sweetcold.ru/proizvodstvo-morozhenogo/vidy-morozhenogo-i-ih-klassifikacija.html>
6. Интересные факты из истории происхождения продукта: <https://foodandhealth.ru/deserty-i-sladosti/morozhenoe/>
7. Как и из чего делают мороженое?
<https://yandex.ru/turbo?text=https%3A%2F%2Fkipmu.ru%2Fkak-i-iz-chego-delayut-morozhenoe%2F>

<p>Изучили информацию о мороженом (Приложение 1)</p>	<p>Изучили мороженое на прилавках магазина (Приложение 2)</p>
	
<p>Проведение опроса (Приложение 3)</p>	
	
<p>Опыт № 1. «Какое мороженое» (Приложение 4)</p>	<p>Опыт № 2. «Мороженое в разных формах» (Приложение 5)</p>
	
<p>Опыт №3 «Красители» (Приложение 6)</p>	<p>Опыт № 4 Опыт «Содержание лимонной кислоты» (Приложение 7)</p>
	

<p>Опыт №5 «Мороженое шпион» (Приложение 8)</p>	<p>Опыт № 6 «Кошка и мороженое» (Приложение 9)</p>
	
<p>Опыт № 7 «Легкое мороженое» (Приложение 10)</p>	<p>Опыт № 8 «Мороженое своими руками!» (Приложение 11)</p>
