

#наука #эксперименты #назаметку

Контрольная закупка

Дегустация четырех сортов мороженого показала, что первый образец имеет кисловатый гранатовый вкус и приятный цвет. Резкого запаха нет. Мороженое сладкое. Второй образец имеет клубничный вкус и резкий запах искусственного ароматизатора. Мороженое не очень сладкое, а на вкус чувствуются растительные жиры. Третий образец имеет молочный вкус, оно наиболее сладкое и жирное. Четвертый образец также имеет молочный вкус, но не слишком сладкий и нежирный, на вкус весьма приятный.

Наблюдая за скоростью таяния мороженого, девочки сделали вывод о том, где есть растительные жиры (они плавятся быстрее). Первым растаял второй образец, последним - четвертый. «Оба с обильным выделением водянистой жидкости», - отметили юные химики. Выявляя искусственные красители, образцы положили на ватные диски и дождались полного высыхания. Пятна получились тусклыми, значит, красители натуральные.

Капнув в мороженое медный купорос, школьницы подтвердили наличие белков, а добавив щелочи, убедились в наличии углеводов. Йод показал, что во всех образцах, кроме второго, есть крахмал. Его используют в качестве естественного стабилизатора. В трех образцах, кроме первого, есть лимонная кислота (регулятор кислотности и консервант), хотя в составе она не всегда заявлена.

«По итогам проведенных исследований и оценки при дегустации мы определили, что наиболее безопасен для употребления четвертый образец», - заключили десятиклассники. К слову, соцопрос, проведенный в гимназии, показал, что всевозможные пломбиры предпочитает каждый четвертый ученик. Вероятно, рецептура этого классического лакомства соблюдается строже, чем мороженого с модными вкусами. Следующие по популярности - эскимо и просто шоколадное мороженое.

ИЗ СЛОВАРЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

В двух первых образцах, взятых на исследование школьницами, есть пище-

вой краситель кармин (E120). Он естественный, но природа его, по мнению школьниц, заслуживает внимания... Получают краситель из кислоты, производимой самками насекомых кактусовых ложнощитовок. Из сушеных и толченых насекомых, которых собирают в период, предшествующий откладке яиц, получают порошок, обрабатывают раствором аммиака или карбоната натрия, а потом фильтруют в растворе.



В первом образце есть лецитин (E476). Как стабилизатор часто используют при изготовлении шоколада, что позволяет значительно сократить его себестоимость. Степень плавкости лакомства напрямую зависит от объема содержания какао-масла, которое стоит недешево. Лецитин удешевляет соусы и кетчупы, майонезы и маргарины. Доказательств того, что он вреден, нет, но делают его из генетически модифицированных организмов. В том же образце есть маркировка «Может содержать незначительное количество (следы) орехов...». Это информация для тех, у кого может быть аллергия на арахис.



Опрос, проведенный в школе, показал, что мороженое ученики едят нечасто, но зато... готовят его дома. Тот или иной рецепт опробовал каждый третий респондент. А вот и самый, наверное, простой способ сделать холодный десерт. Для него нужна только связка бананов. Порежьте фрукты, сложите их на тарелку и положите в морозилку на пару часов. Затем просто измельчите их в кухонном комбайне. Можете добавить другие фрукты, ореховое масло или шоколад.

К сожалению, мороженое не только полезно. Это нужно помнить. Речь тут не только о простуде. Проводя исследование, девочки спросили учеников: считают ли они мороженое полезным? Большие половины ответили - нет. Значит, лишним будет про это сказать. Навредить сладкое лакомство может тем, кто страдает ожирением, сахарным диабетом, атеросклерозом, гипертонией, гастритом.