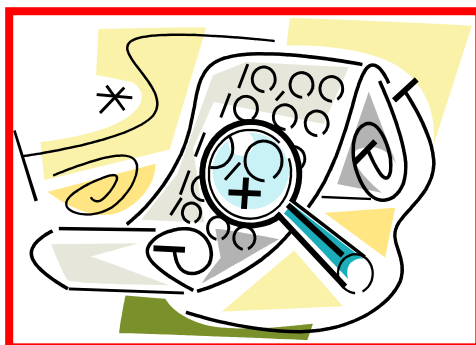


HOVORME O JEDLE

ZŠ Pavla Križku Kremnica

16.10.2013

2.denná téma: **Sleduj informácie na obale potravín**



Priebeh aktivít:

Žiaci sa dennej téme venovali v praktických činnostiach.

1. Aktivita: Na základe vypracovaného pracovného postupu a prezentácie k téme sledovali informácie o potravinách na obaloch rôznych druhov potravinárskych výrobkov. Tieto výrobky si priniesli do školy. Pani učiteľka Mgr. Beňová vypracovala pracovné listy a realizovala so žiakmi 7., 8. a 9. ročníka aktivity na hodine chémie. Žiaci vyhľadávali informácie na internete a mali k dispozícii aj prezentáciu, ktorú vytvorila pani učiteľka.
2. Aktivita: Pani učiteľka Dobiasová vypracovala pracovný list s názvom Hráme sa na Výskumný ústav potravinársky na základe ktorého žiaci skúmali zloženie potravín a vyvodili závery.

Hodnotenie: Žiakom sa aktivity veľmi páčili najmä pre ich význam pre bežný život. Pani učiteľky boli milo prekvapené, že žiaci majú dobrý prehľad o tejto téme a vedeli o rôznych zložkách potravín pred začatím aktivít.

Pracovné listy , podporné materiály, fotodokumentácia.

Pracovní list

Informácie na obale potravín

Éčka

Úloha: Z obalu na potravine zisti, aké prísady (éčka) potravina obsahuje.

Pomôcky: Obľúbená potravina, zoznam prísad do potravín, stupnica škodlivosti potravinových prísad.

Postup: Z obalu na potravine zisti a zapíš údaje: názov, výrobca (dovozca), množstvo a jej zloženie.

Podľa zoznamu prísad zisti názvy zapísaných éčiek a ich skóre škodlivosti. Farebne vyznač nebezpečné éčka (skóre 5 a viac).

Pozorovanie: Názov potraviny

Výrobca (dovozca) potraviny

Množstvo

Zloženie

.....

.....

Éčka – názov – skóre škodlivosti

.....

.....

.....

.....

Záver:

.....

Príloha 1

Rozdelenie prísad

Éčka – prísady do potravín sú látky, ktoré slúžia k zlepšeniu vlastností potravín.

skupina	funkcia
E 100 - E 199	farbivá
E 200 - E 299	konzervačné látky
E 300 - E 399	antioxidanty, emulgátory a stabilizátory
E 400 - E 499	emulgátory a zahusťovadlá
E 500 - E 599	aditíva s rôznymi funkciami
E 600 - E 699	dochucovadlá
E 700 - E 799	antibiotiká
E 800 - E 1500	aditíva s rôznymi funkciami
E 1500 - E 1525	umelé dochucovadlá a rozpúšťadlá dochucovadiel

Rozdelenie potravinových aditív podľa ich funkcie:

1. Antioxidanty
2. Konzervačné látky
3. Potravinárske farbivá
4. Dochucovadlá
5. Sladidlá
6. Emulgátory
7. Aditíva zlepšujúce výživovú hodnotu
8. Regulátory kyslosti
9. Želatinujúce činidlá a zahusťovadlá
10. Prostriedky proti spekaniu a pre dobré transportné vlastnosti

Príloha 2

Stupnica škodlivosti potravinových prísad

0	Přírodní látka, získaná přírodní cestou
1	Látka vyskytujúca sa v prírode, získaná synteticky
2	Syntetická prísada, bez známych vedľajších účinkov
3	Prísada nevhodná pro deti, alergikov, osoby citlivé na chémiu v potrave, ...
4	Prísada, ktorá je v podozrivá ako príčina alergií, hyperaktivity, stresu ...
5	Prísada, ktorá pravdepodobne spôsobuje alergie, hyperaktivitu, stres, ...
6	Prísada, ktorá má pravdepodobne karcinogénne účinky
7	Látka ohrozujúca zdravie

Pracovný list
Minerálna voda

Úloha: Zistiť obsah iónov v minerálnej vode a ich význam

Pomôcky: Minerálna voda, tabuľka iónov.

Postup: Z etikety na minerálnej vode zisti a zapíš údaje: názov, výrobca, objem a jej zloženie. Zapíš aké katióny a anióny voda obsahuje. Pomocou tabuľky pomenuj jednotlivé ióny a zisti ich význam pre ľudský organizmus.

Pozorovanie: Názov minerálky

Výrobca minerálky

Objem minerálky

Zloženie

Katióny

.....

.....

.....

.....

Anióny

.....

.....

Záver:

Hráme sa na Výskumný ústav potravinársky

Vo dvojici preskúmajte obal danej potraviny a zapíšte zistené údaje. Na základe získaných informácií interpretujte, či obal danej potraviny spĺňa povinnosť uvádzať príslušné informácie a či spotrebiteľ nájde všetky potrebné údaje.

Sú informácie čitateľné? _____

Sú informácie v slovenskom jazyku? _____

Názov výrobku: _____

Výrobca / dovozca: _____

Krajina pôvodu: _____

Množstvo výrobku: _____

Dátum spotreby / minimálnej trvanlivosti: _____

(príp. uvedený dátum výroby, balenia...)

Spôsob skladovania: _____

Spôsob použitia: _____

Zloženie výrobku: _____

(vrátane prídavných látok – tzv. éčok)

Nutričná hodnota: _____

(energetická hodnota, obsah živín, vitamínov a minerálnych látok)

Odporúčaná denná dávka – ODD: _____

Upozornenie pre alergikov: _____

Obsah sušiny: _____

Značky / symboly: _____

(značka kvality, „eko“, „bio“, symbol – dia, light, obrázkový symbol pre alergikov...)

Geneticky modifikovaná potravina – GMO:

ZÁVER: Výrobok **spĺňa / nespĺňa** kritériá na označovanie a uvádzanie údajov na obaloch potravín.

Mená posudzovateľov:

Sleduj informácie na obale potravín – pracovný list

Hráme sa na Výskumný ústav potravinársky

Vo dvojici preskúmajte obal danej potraviny a zapíšte zistené údaje. Na základe získaných informácií interpretujte, či obal danej potraviny spĺňa povinnosť uvádzať príslušné informácie a či spotrebiteľ nájde všetky potrebné údaje.

Sú informácie čitateľné? áno

Sú informácie v slovenskom jazyku? áno

Názov výrobku: Tatarska omáčka Hellmann's

Výrobca / dovozca: Distribútor Unilever Slovensko

Krajina pôvodu: EU

Množstvo výrobku: 225 ml

Dátum spotreby / minimálnej trvanlivosti: 15.7.2014

(príp. uvedený dátum výroby, balenia...)

Spôsob skladovania: +1°C - +15°C

Spôsob použitia: konsumácia

Zloženie výrobku: rastlinný olej, voda, zeleninová zmes, horčica, ocot, cukor, worcesterská omáčka

(vrátane prídavných látok – tzv. éčok)
(na 15 ml)

Nutričná hodnota: energia 250 kJ/kcal, bielkoviny 0,1g, sacharidy 0,8g, soľ 0,1g (0,2g)

(energetická hodnota, obsah živín, vitamínov a minerálnych látok)

Odporúčaná denná dávka – ODD: 3%

Upozornenie pre alergikov: nie

Obsah sušiny: neuvedené

Značky / symboly: recyklovateľný obal

(značka kvality, „eko“, „bio“, symbol – dia, light, obrázkový symbol pre alergikov...)

Geneticky modifikovaná potravina – GMO: ne máme

ZÁVER: Výrobok spĺňa / nespĺňa kritériá na označovanie a uvádzanie údajov na obaloch potravín.

Mená posudzovateľov: Andriaj Krabčí, Alžbeta Kradochovtová

Vážia z podskielkoveho chovu.

Sleduj informácie na obale potravín – pracovný list

Hráme sa na Výskumný ústav potravinársky

Vo dvojici preskúmajte obal danej potraviny a zapíšte zistené údaje. Na základe získaných informácií interpretujte, či obal danej potraviny spĺňa povinnosť uvádzať príslušné informácie a či spotrebiteľ nájde všetky potrebné údaje.

Sú informácie čitateľné? Áno

Sú informácie v slovenskom jazyku? Áno

Názov výrobku: Mrazený krém

Výrobca / dovozca: Bidvest Opava s.r.l. - výrobca, Bidvest Slovakia s.r.o. - distribútor

Krajina pôvodu: Česko

Množstvo výrobku: 400g a 900ml

Dátum spotreby / minimálnej trvanlivosti: 1.9.2015

(príp. uvedený dátum výroby, balenia...)

Spôsob skladovania: skladujte pri teplote -18°C

Spôsob použitia: jedenie

Zloženie výrobku: mliečna voda, cukor, kypenie, sušená srvátka, sýrový kvasin, E1442, E494, E120, E471

(vrátane prídavných látok – tzv. éčok)

Nutričná hodnota: nie je uvedené

(energetická hodnota, obsah živín, vitamínov a minerálnych látok)

Odporúčaná denná dávka – ODD: neuviedené

Upozornenie pre alergikov: neuviedené

Obsah sušiny: 30%

Značky / symboly: neuviedené

(značka kvality, „eko“, „bio“, symbol – dia, light, obrázkový symbol pre alergikov...)

Geneticky modifikovaná potravina – GMO: neuviedené

ZÁVER: Výrobok spĺňa / nespĺňa kritériá na označovanie a uvádzanie údajov na obaloch potravín.

Mená posudzovateľov: Marek Grabo, Samuel Junas



Príloha 1
Rozdelenie prísad

Édza – prísady do potravín sú látky, ktoré slúžia k doplneniu vlastností potravín.

Skupina	Funkcia
E 100 – E 199	farbivá
E 200 – E 299	konzervačné látky
E 300 – E 399	antioxidanty, emulgátory a stabilizátory
E 400 – E 499	emulgátory a zahusťovadlá
E 500 – E 599	aditíva s rôznymi funkciami
E 600 – E 699	dochucovadlá
E 700 – E 799	antibiotiká
E 800 – E 1500	aditíva s rôznymi funkciami
E 1500 – E 1525	umelé dochucovadlá a rozpušťadlá dochucovadiel



Sleduj informácie na obale potravín

<http://www.plusprevas.sk/danky/>
<http://ekonomika.sme.sk/z/5469157/viete-co-kupujete-obaly-na-potravinu-casto-paradaju.html?ixz=2hnt078h>
<http://www.opotravinach.sk/sciences/view/?iC4%8C%20N%3%81JDEE%20a%2008ALE%20ostrav%3%8A0a>
<http://www.vsp.sk/index.php?mainID=1>

Čo všetko sa z obalu potravín môžete dozvedieť?

- **názov** potraviny,
- **výrobca** alebo **dovozca** - distribútor,
- **krajina pôvodu**,
- **množstvo výrobku** - udáva sa objem alebo hmotnosť. Ak ide o pevnú potravinu v nálevo, v oleji, vo vlastnej šťave alebo v pretlaku, musí byť okrem celkovej hmotnosti uvedená i hmotnosť pevnej potraviny (napr. u rybičiek v pretlaku), množstvo výrobku môže byť určené aj počtom kusov v balení,

Čo všetko sa z obalu potravín môžete dozvedieť?

- **dátum spotreby** pri potravinách, ktoré sa rýchlo kazia,
- **dátum minimálnej trvanlivosti** u väčšiny ostatných potravín,
- **údaj o spôsobe skladovania**, ak by nesprávne skladovanie mohlo viesť k zhoršeniu kvality alebo k porušeniu zdravotnej nezávadnosti potraviny, a údaj o tom, ako skladovať potraviny, ktorých obal ste už otvorili, napríklad "Skladujte v suchu pri 2 až 8 °C." alebo: "Po otvorení spotrebujte do 24 hodín."
- **údaj o spôsobe použitia**, ak by nesprávne použitie mohlo viesť k zhoršeniu kvality alebo k poškodeniu zdravotnej nezávadnosti potraviny,

Čo všetko sa z obalu potravín môžete dozvedieť?

- **zloženie potraviny** - jednotlivé zložky sú zoradené zostupne za sebou podľa obsahu v potravine od tej, ktorej je vo výrobku najviac po tú, ktorej je vo výrobku najmenej, vrátane prídavných látok, tzv. "éčok",
- **údaje o výživovej (nutričnej) hodnote**,
- **čerpacie odporúčanej dennej dávky - ODD**,
- množstvo **vitamínov a minerálnych látok**, ktoré boli zámerné pridané do potraviny,
- **obsah jedlej soli** v % ak jej potravina obsahuje viac než 2,5 %,
- údaj o určení potraviny na **špeciálne výživové účely**,

Čo všetko sa z obalu potravín môžete dozvedieť?

- **upozornenie na obsah alergénov** - ak potravina obsahuje niektorú z týchto surovín: pšenica, raž, jačmeň, ovos, kôrovce, vajcia, ryby, arašidy, sóju, mlieko, mandle, orechy, zeler, horčicu, sezamové semienka, vlní bôb alebo oxid siričitý a siričitany, a jasne to nevyplýva z jej názvu (napríklad u "sójového mlieka" už z názvu vyplýva, že obsahuje sóju), musí mať na obale upozornenie pre osoby alergické na tieto zložky potraviny, ktoré vyzerá napríklad takto: "Môže obsahovať stopy orechov."
- upozornenie pre osoby, ktoré trpia neznášanlivosťou potravín.

Na obaloch potravín sa objavujú napríklad tieto upozornenia:

- "Nevhodné pre fenylketonurikov." - pre osoby, ktorým vadia určité bielkoviny,
- "Nevhodné pre chorých na celiakiu." - pre osoby, ktoré zle trávajú lepok obsiahnutý v niektorých obilninách,
- "Nevhodné pre osoby s neznášanlivosťou laktózy." - pre osoby, ktoré zle trávajú mliečny cukor,
- Nevhodné alebo nedoporučené pre niektoré skupiny obyvateľov - napríklad tehotné a dojčiace ženy, deti do 3 rokov.

Čo všetko sa z obalu potravín môžete dozvedieť?

- **obsah sušiny** - sušina je to, čo zostane z potraviny po jej vysušení (napríklad 20 % sušiny v potravine znamená, že po odparení vody zostane 20 % pôvodného množstva). Sušina obsahuje všetky výživovo hodnotné látky - sacharidy, bielkoviny, tuky, vitamíny, minerálne látky, vlákninu i látky, ktoré dávajú potravinám vôňu a chuť.
- Najmä na syroch býva uvedený obsah tuku v sušine, niekedy sa uvádza pod skratkou t. v s. (napríklad takto môže vyzerať nápis na potravine s hmotnosťou 100 g: "obsahuje 20 % sušiny a 50 % t. v s.", ktorý znamená, že tuku je 50 % z 20 g, v 100 g výrobku je teda 10 g tuku).

Čo všetko sa z obalu potravín môžete dozvedieť?

- **údaj o ošetroení potraviny alebo suroviny ionizujúcim žiarením** - potraviny takto ošetroené musia mať na obale uvedený jeden z nasledujúcich textov: "ionizovaný", "ošetroené ionizáciou" alebo "ošetroené ionizujúcim žiarením",
- údaj o tom, že potravina obsahuje geneticky upravované časti, tzv. GMO - na obale musí byť označenie "**geneticky modifikovaný**" alebo "obsahuje geneticky modifikovaný organizmus" - u nás sa môžete s týmto označením stretnúť napríklad pri výrobkoch z kukurice alebo zo sóje,
- **značky** - napr. „Značka kvality SK“ a „BIO“ (Značka kvality SK signalizuje kvalitu a pôvod potraviny, BIO sa prideluje potravinám, ktoré pochádzajú z ekologického poľnohospodárstva),
- **symboly** - napr. symbol "light" nájdete na potravinách, ktoré majú znížené množstvo energie, cukru alebo tuku.

- **Dátum minimálnej trvanlivosti** je dátum, do ktorého si potravina pri správnom skladovaní uchováva svoje špecifické vlastnosti. Aj po tomto dátume však ešte môže byť jedlá. Ak však výrobca, prepravca alebo predajca pochybil v skladovaní, tovar môže byť nepoužiteľný aj skôr.
- **Dátum spotreby** je dátum, do ktorého je potrebné potraviny najneskôr spotrebovať. Musia sa ním označovať potraviny, ktoré podliehajú rýchlej skaze, a preto môžu predstavovať riziko pre spotrebiteľa. Keď je potravina označená dátumom spotreby, musia byť na obale uvedené aj podmienky skladovania.


Čítajte viac: <http://ekonomika.sme.sk/c/5469152/viete-co-kupujete-obaly-na-potraviny-casto-zavadzaju.html#ixzz2hnt078lh>



• Biopotraviny majú nové logo




- **Výrobcovia, predajcovia a ballarne majú dva roky na to, aby biovýrobky označili logom „eurolistu“**.
- Od júla 2013 platia v Európskej únii nové pravidlá na označovanie ekologických potravín. Tie zahŕňajú aj označovanie potravín novým európskym logom v tvare „eurolistu“.
- Logom sa však môžu označiť len potraviny, ktoré spĺňajú charakteristické vlastnosti ekologických. Eurolist znázorňuje hviezdy Európskej únie zoskupené v tvare listu na zelenom podklade a spotrebiteľom má vyslať dva jasné signály: príroda a Európa.




Čítajte viac: <http://ekonomika.sme.sk/c/5469152/viete-co-kupujete-obaly-na-potraviny-casto-zavadzaju.html#ixzz2hnt078lh>



- Ako čítať označenie 
- Značka kvality 

„Prečo označiť potraviny?“



Denná téma : 16.10.2013 - Sleduj informácie na obale potravín

ZŠ Pavla Križku ,Ul.P.Križku 392/8 967 01 Kremnica

Ing. Mgr. Mária Slašťanová, 0915352860 sekretariat@zskremnica.edu.sk

Celkový počet žiakov školy: 62 z 245 žiakov školy

Zoznam žiakov pedagógov , ktorý sa aktivity zúčastnili :

Žiaci 7. ročníka : 19

Učitelia: Mgr. Jana Beňová-chémia, PaedDr. Zuzana Dobiasová- občianska výchova

Beníček	Alex
Ertlová	Monika
Golhová	Sára
Heuger	Martin
Heuger	Jakub
Kapusta	Matej
Kollár	Adrián
Kríž	Adrián
Krýzlová	Valentína - Júlia
Kubovská	Lucia
Lietavová	Viktória
Luptáková	Sára
Mazúrová	Kristína
Oswaldová	Žofia
Pavlovič	Vladimír
Podmanický	Jozef
Štefan	Pavol
Urgela	Andrej
Valentová	Sandra

Žiaci 8. ročníka:18

Baláž	Pavol
Duranzia	Matúš
Durbáková	Alica
Gretschová	Timea
Hric	Matúš
Hricová	Alexandra

Husárová	Natália
Jonášová	Diana
Jošková	Erika
Junas	Samuel
Kratochvíľová	Alžbeta
Mrška	Dalibor
Strohnerová	Adriána
Szabo	Marek
Szabó	Andrej
Uhlárová	Karolína
Vajo	Maroš
Vojtko	Marek
Vrška	Michal
Weissová	Andrea

Žiaci 9. ročníka:25

Baláž	Marián
Berčík	Pavel
Brhlíková	Karin
Čierna	Lucia
Gáfriková	Bianka
Golhová	Lea
Hric	Michal
Joška	Stanislav
Kapustová	Monika
Kollár	Branislav
Krnáčová	Viktória Anna
Krýzl	František
Kučera	Adrián
Kyselicová	Terézia
Makovníková	Zuzana
Mäsiarová	Veronika
Novodomec	Tomáš
Příbyl	León
Sekajová	Barbora
Slaninová	Bianka
Szabóová	Simona
Širáň	Peter
Štroffeková	Irena Veronika
Trokšiarová	Dominika
Žabková	Andrea