



PARAFİNİN ETKİSİNİ AZALTMA



ADANA İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

ÖZET

Günümüzde, insan sağlığına zararlı ürünlerin kullanımı ne yazık ki artmaktadır. Kimyasal madde kullanımı ise bu zararlı ürünlerin başında gelmektedir. Bu maddelerin zararları her geçen gün araştırılmakta ve sonuçlar ise oldukça şaşırtıcı olabilmektedir. Gıdalarımızdan ilaçlarımıza kadar her şeyde kimyasal katkı maddeleri bulunmaktadır ve insan hayatı tehlikeyle karşı karşıya kalmaktadır. Bu nedenle, kimyasal maddelere alternatif, doğal ürünler bulunması gerekmektedir.

Bazı araştırmalar, gıdaların raf ömrünü uzatmak için üzerlerine sıkılan parafin maddesi kullanıldığı bulgusuna ulaşmıştır. Bu madde, gıdalara canlılık, güzel bir görüntü ve uzun süre rafta bozulmadan kalabilme avantajı sağlamaktadır. Ancak, parafin insan sağlığına zarar veren kimyasal bir üründür. Bu nedenle, parafine alternatif olarak karanfil bitkisinin de aynı etkiyi gösterdiği saptanmıştır. Biz de projemizde meyve ve sebzeler üzerine karanfil sıkarak bu gözlemi yaptık ve besinlerin 15-20 gün süreyle sağlam bir şekilde rafta gözlemledik.



Amaç

- 01 Parafin, renksiz ve kokusuz bir kimyasal maddedir ve insan sağlığı için olumsuz etkilere sahiptir. Alternatifler arayarak yapılan çalışmalar sonucunda karanfil bitkisinin de aynı etkiyi sağladığı görülmüştür.
- 02 Parafin maddesi, meyve ve sebzelerin daha canlı ve uzun süre raflarda kalmasını sağlasa da insan sağlığına zararlıdır.
- 03 Bu nedenle, karanfil bitkisi kullanarak yaptığımız deneyde yakın sonuçlar elde ettik ve doğal ürünlerin de aynı etkiyi gösterebileceğini fark ettik.
- 04 Sağlığımızı ve diğer canlıların sağlığını korumak artık hepimizin sorumluluğudur. Karanfil bitkisi tamamen doğal olduğu için bitkilere puskürtülünde herhangi bir yan etkisi yoktur.
- 05 Ancak parafin maddesi, petrol ürünü olduğu için bazı kalp ve karaciğer hastalıklarına neden olabilir. Bizim deneyimizde, meyve ve sebzelerin daha canlı görünmesi ve uzun süre raflarda kalabilmesi için doğal olan karanfilin etkisini gözlemledik. Böylece, kimyasal madde kullanımını azaltıp doğal ürünlerle de aynı sonuçları elde edebileceğimizi fark ettik.

01

02

03

04

05

Yöntem



Öğrencilerimiz, kimyasal ürünlerin insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkilerini incelemek üzere bir araştırma yaptılar. Bu çalışma sırasında, bahçeden topladıkları meyve ve sebzelerin hızla çürüdüğünü, ancak marketten aldıklarının neden çürümediğini sorguladılar.



Yapılan araştırmalar sonucunda, marketlerdeki ürünlerin üzerine parafin kullanıldığı keşfedildi. Bu durum üzerine danışman öğretmenin rehberliğinde, öğrencilerimiz doğal ve parafine alternatif olan karanfil maddesini keşfetmek için araştırma yaptılar.



Sonuç olarak, öğrencilerimiz karanfil maddesiyle meyve ve sebzelerin raf ömrünü uzatabildiklerini gözlemlediler. 30 gr karanfil yarı litre su ile kaynatıldı ve soğumasını bekledik. Bir kaba koyduk ve ürünlerin üzerine sıkarak hazır hale getirdik.



Bunun için bir kontrol grubu bir de deney grubu oluşturuldu. Birkaç doğal ve üzerinde hiçbir kimyasal madde olmayan ürünler alındı. Kontrol grubundaki ürünlere hiçbir madde sıkılmadı. Deney grubundaki ürünlere ise hazırladığımız karanfil karışımını 2 günde 1 kez sıktık. Daha sonra ürünler bir alanda bekletildi.

TEŞEKKÜRLER !

