科技小论文600字（五）

　　面包，大家都吃过吧？面包是一种常见的食品，很好吃，一般同学都很喜欢。但是，在吃的时候，大家有没有想过，面包的来源呢？这天，就让我们来研究一下吧！

　　有一次，我以前在网上看过这样一篇关于面包的小资料：

　　面包（有误写做“面饱”），是一种用五谷（一般是麦类）磨粉制作并加热而制成的食品。以小麦粉为主要原料，以酵母、鸡蛋、油脂、果仁等为辅料，加水调制成面团，经过发酵、整型、成型、焙烤、冷却等过程加工而成的焙烤食品。

　　从表面、配料上看，面包是一种有营养的食品。但是，任何东西都是有正反面的，面包在吃的时候不可能只有好处而没有坏处，这个问题大家有没有思考过呢？但据我所知，面包也会对人体造成危害！因为面包、饼干、薯片和薯条中内含丙烯酰胺，所以，长期使用就会对人体造成危害！而且，如果不留意让食物烤焦，吃下腹中就会有致癌危险。烤焦的东西都对人有害，不只面包，动物实验的确证明烤焦的食物会导致动物得到癌症，研究显示烤焦的肉类对于人体也有影响，但以动物的量与人类的量换算的话，大概为二万分之一，因此比例十分地低，就算有这样的顾虑，，但只要多摄取维他命C，就能够抑制发癌物质，虽然如此，但是能避免最好尽量避免，尤其是老年人。其实烧烤最大的问题不在于食物，而是加在食物上的油汁，这些油滴落在炭火上，加热后会产生致癌物质，附在烤物上吃入体内，长期食用下来，致癌机率会比较高一些。

　　所以，大家尽量不要长时光吃面包等烤焦的食物，以免对身体造成不必要的危害，并且必须要少吃零食，少吃膨化食品哦！