

# Домашнее пособие «Натурпродукт»



Работу выполнила:  
Ибрагимова Аделя  
Ученица 11 «Г» класса  
Школа 171  
Руководитель:  
Шведчикова Анна  
Алексеевна

# ЦЕЛЬ РАБОТЫ:

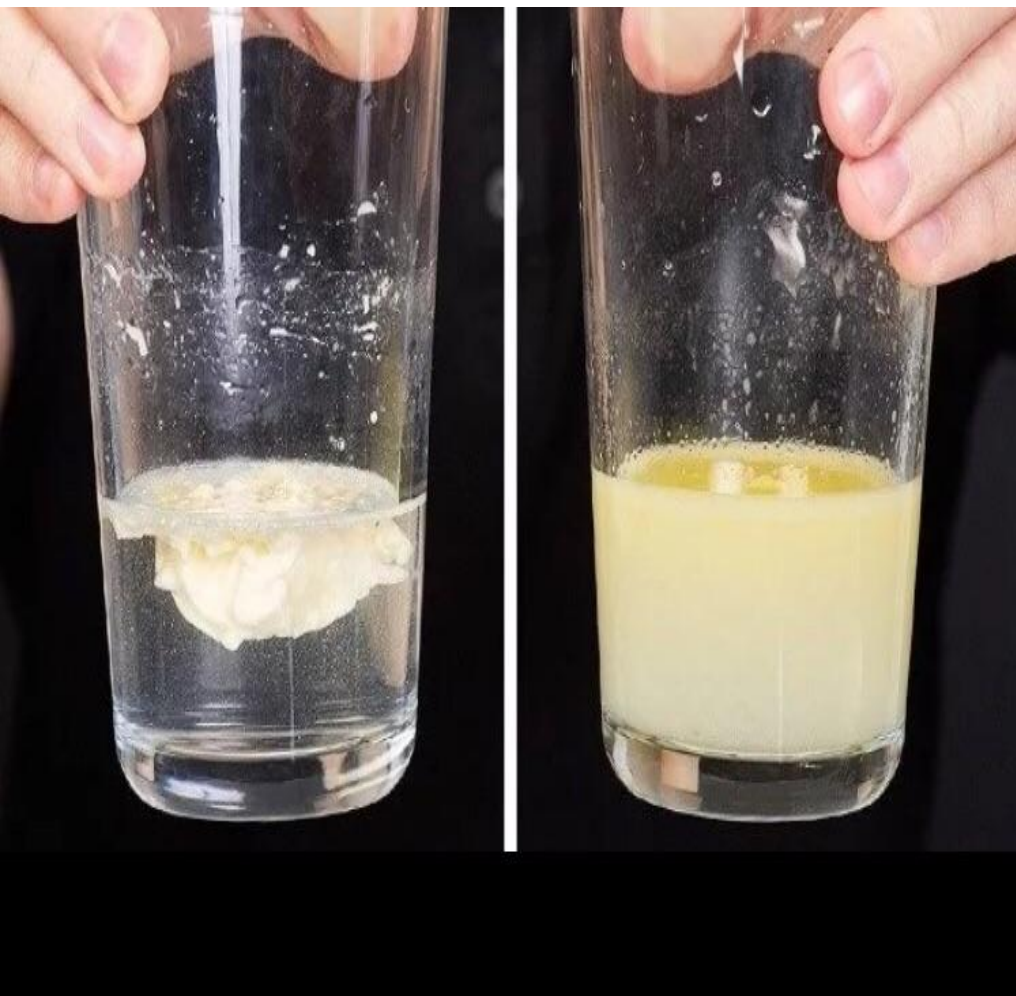
- ИЗУЧИТЬ НАИБОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНЫЕ СПОСОБЫ ПРОВЕРКИ ПРОДУКТОВ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ
- РАССКАЗАТЬ ОБ УЩЕРБЕ НЕНАТУРАЛЬНЫХ ПРОДУКТАХ ДЛЯ НАШЕГО ОРГАНИЗМА (ОБОСНОВАТЬ С ХИМИЧЕСКОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ТОЧКИ ЗРЕНИЯ )

# ПРОВЕРКА КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ



Свежее яйцо, если опустить его в стакан с водой, ляжет на дно на бок. Яйца недельной давности будут всплывать тупым концом вверх, а продукт в возрасте от 2 до 3 недель будет "висеть" в воде тупым концом вверх. Совсем не свежее яйцо всплывет на поверхность.

# СЛИВОЧНОЕ МАСЛО



Проверить качество сливочного масла очень просто: если вы залете кипятком кусочек настоящего продукта, он миглом растает и расплывется, а вот маргарин распадется на кусочки.

# СМЕТАНА

- Йод смешайте с небольшой порцией сметаны и наблюдайте за реакцией. Некачественная сметана, содержащая крахмал, посинеет.



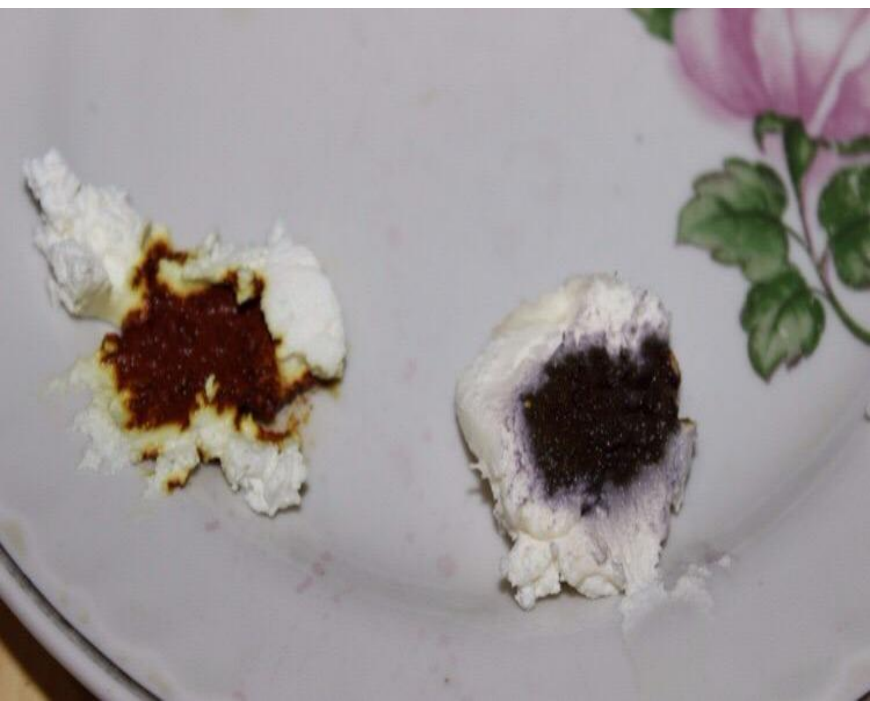
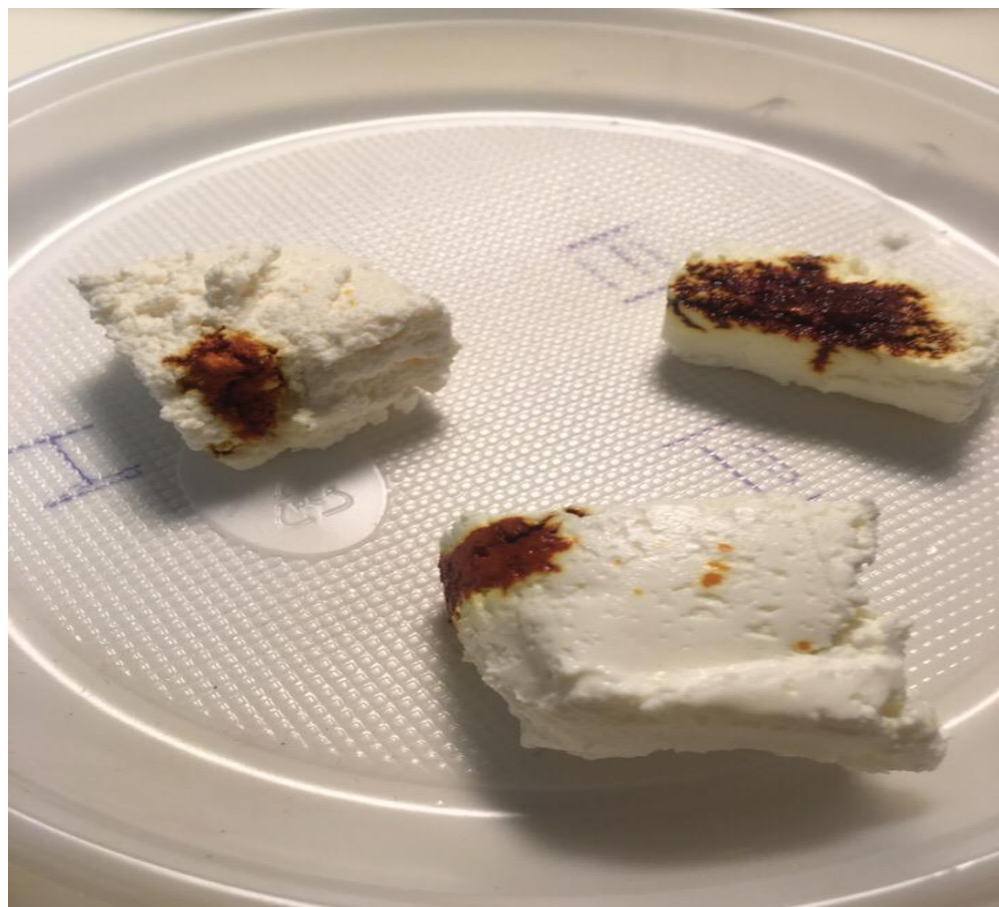
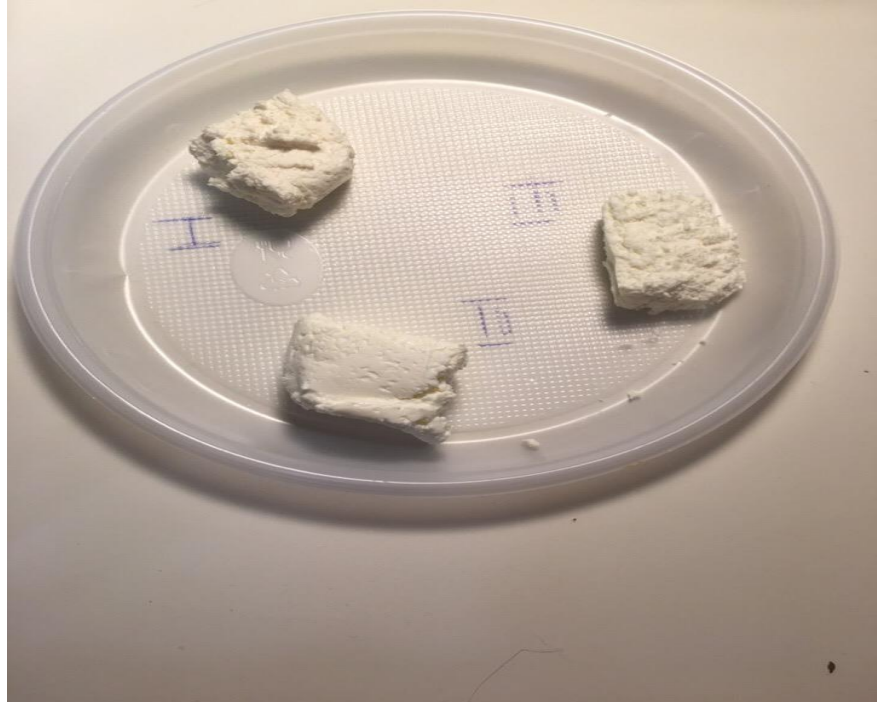




# ТВОРОГ

- Капните немного йода на кусочек творога:  
некачественный  
продукт посинеет,  
натуральный окрасится  
в рыжий цвет.







# РИС

- Насыпьте несколько зёрен в ложку и подожгите их. Натуральный рис не воспламеняется, а поддельный будет гореть, крахмальным рис при горении ещё и весело потрескивает



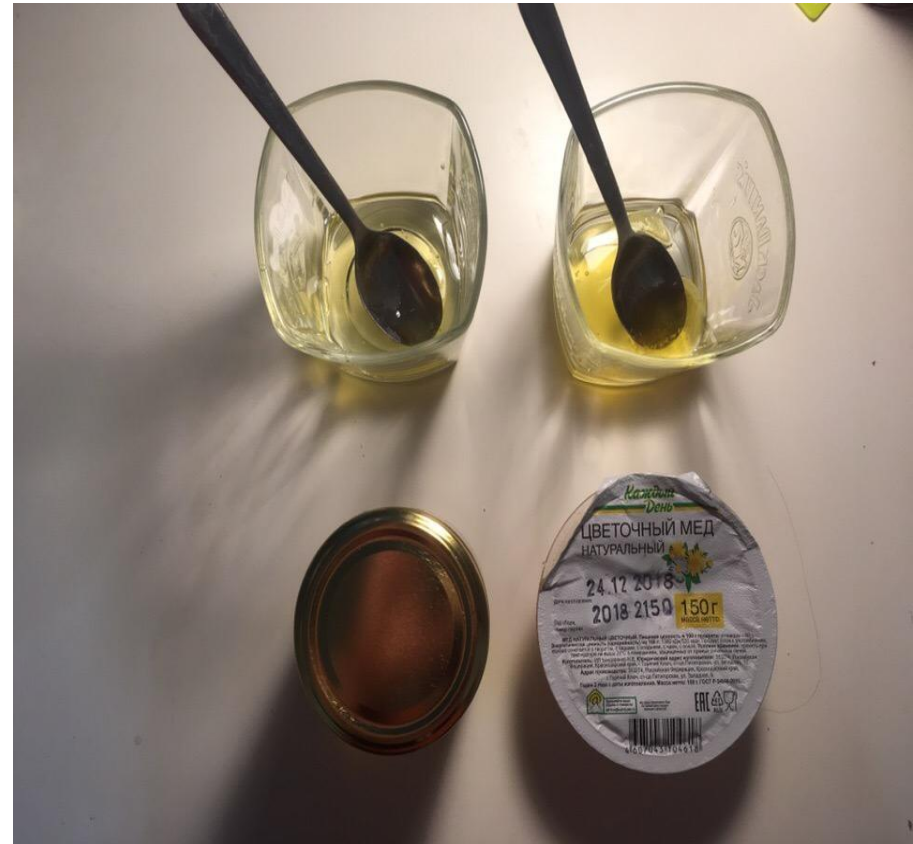


# МЕД

- Наличие мела выявляется уксусной кислотой:  
растворите мед в воде и добавьте немного уксусной кислоты.  
Пенящийся и шипящий продукт — некачественный.









**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!**

