

Домашнее пособие «Натурпродукт»



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

ЦЕЛЬ РАБОТЫ:

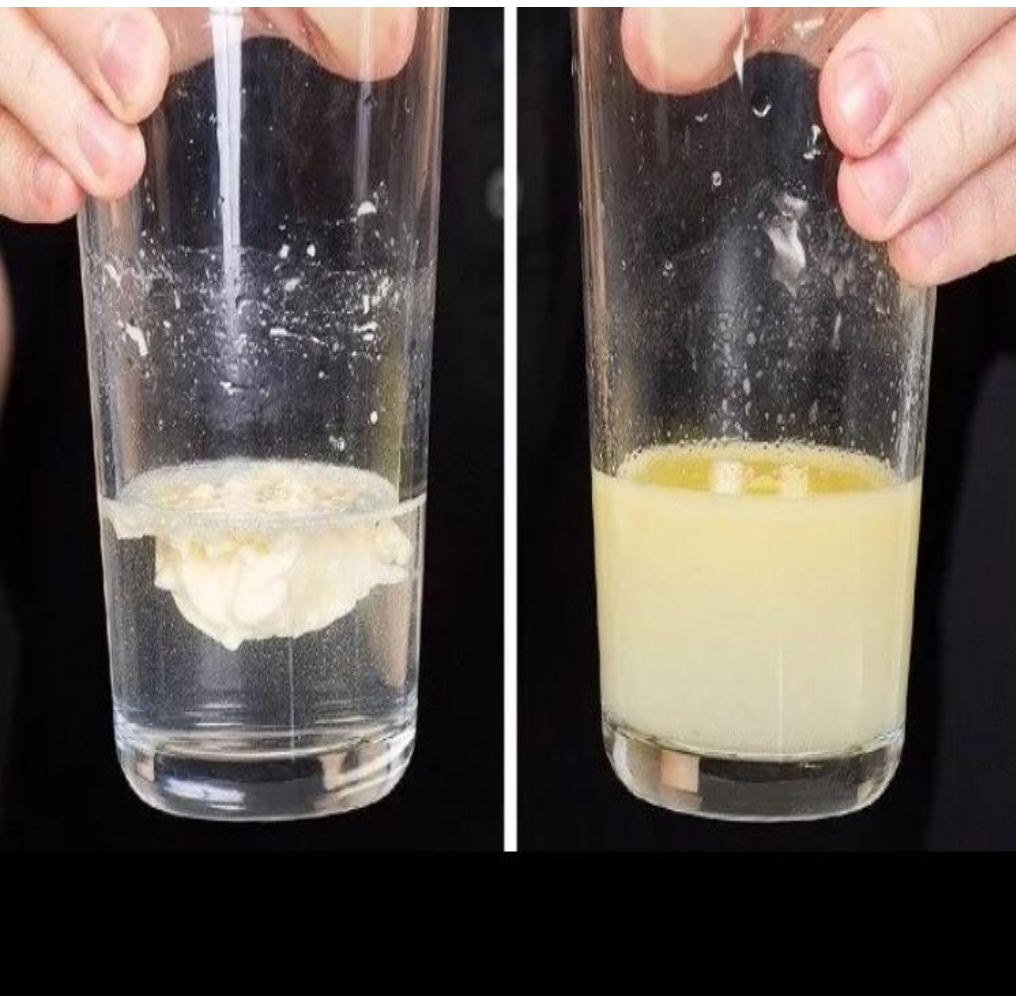
- ИЗУЧИТЬ НАИБОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНЫЕ СПОСОБЫ ПРОВЕРКИ ПРОДУКТОВ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ
- РАССКАЗАТЬ ОБ УЩЕРБЕ НЕНАТУРАЛЬНЫХ ПРОДУКТАХ ДЛЯ НАШЕГО ОРГАНИЗМА (ОБОСНОВАТЬ С ХИМИЧЕСКОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ТОЧКИ ЗРЕНИЯ)

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 зальете кипятком кусочек настоящего продукта, он миглом растает и расплывется, а вот маргарин распадётся на кусочки.

СМЕТАНА

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

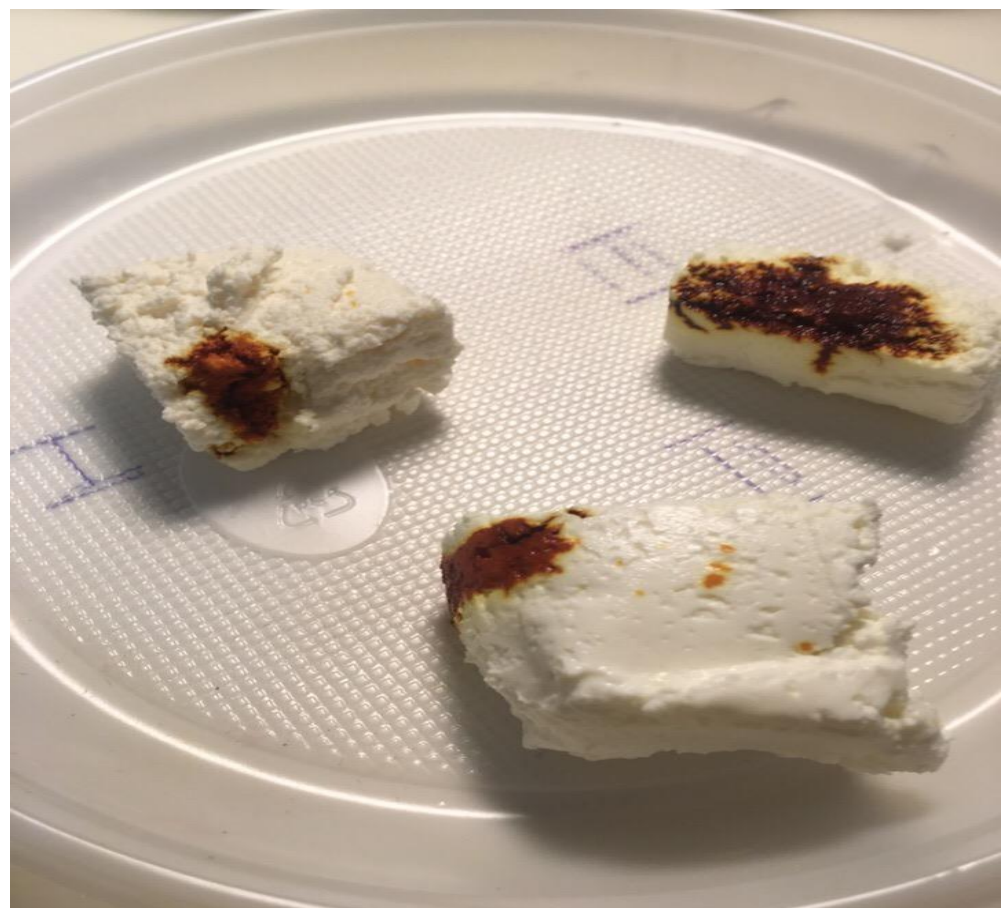
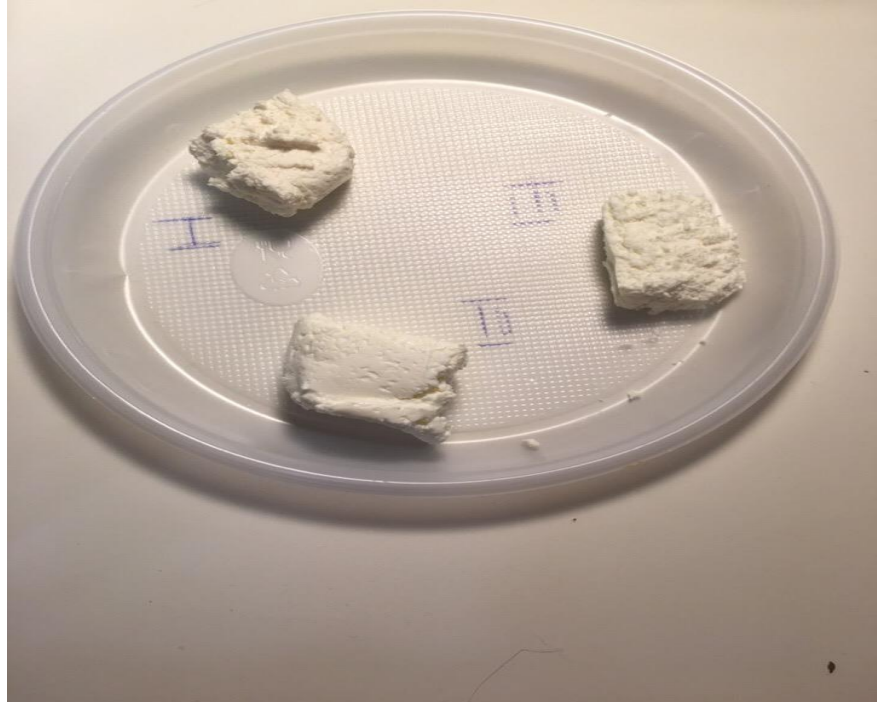




ТВОРОГ

- 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

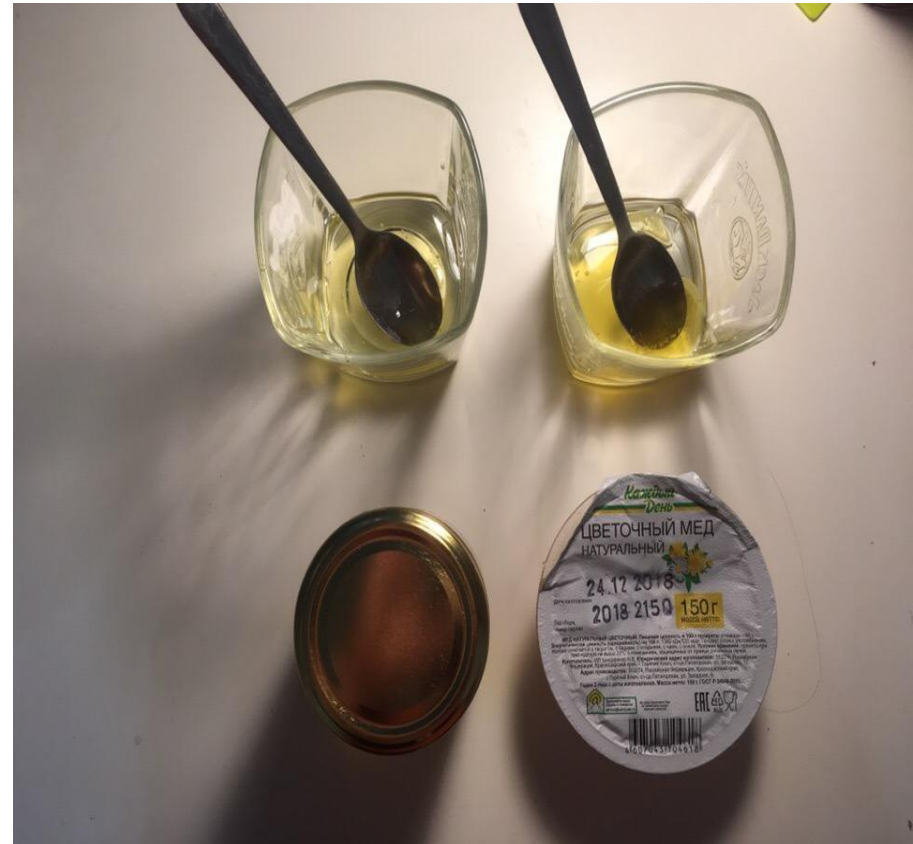




МЕД

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





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!

