

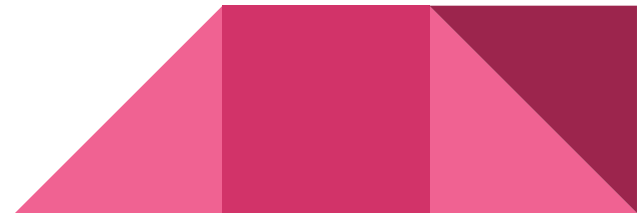
# Флэшмоб: Лаборатория на кухне

Презентацию подготовили  
студентки группы М051  
Сбулдырева Алина,  
Ситкина Евгения,  
Ковалева Анна

Цель работы: Разработать мероприятие по специальности.

Необходимо: создать то, что будет интересно для людей и в то же время познавательно.

Цель флешмоба: обратить внимание людей на то, что мы едим, а также интересно провести время.



Данное мероприятие имеет познавательный характер. В процессе будут получены знания того, как провести проверку некоторых товаров в домашних условиях, то есть быстро и безопасно. Это будет актуально в условиях карантина, так как лабораторией может стать обычная кухня. Кроме того, это интересно не только с точки зрения проверки состава, но и с точки зрения самого процесса.




# Эксперименты дома



# Проверка качества изделий в домашних условиях

Для того, чтобы провести проверку нужно:

1. Выбрать несколько готовых изделий
  2. Описать их свойства и характеристики заявленные производителем
  3. Провести анализ изделия
  4. Установить соответствие между заявленным продуктом и тем, что мы имеем.
  5. Сделать выводы
- 

# Изделие : Сосиски “Сливочные” категория В

Документ, в соответствии с которым произведен продукт: ТУ 9213-030-05326203-99

Состав: свинина, мясо птицы, говядина, вода питьевая, картофельный крахмал, нитритно-посолочная смесь (соль, фиксатор окраски (нитрит натрия)), сливки, стабилизатор (пирофосфат натрия), регулятор кислотности (трифосфат натрия), декстроза, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия), соль, антиокислитель (изоаскорбат натрия), пряности (чеснок), ароматизаторы, сахар, краситель (кармин).



# Проведем анализ изделия



# Вывод

По результатам исследования удалось установить, что проверяемый продукт содержит химические добавки, о чем производители видимо забыли упомянуть. Следовательно, ожидания потребителя будут различаться с реальным продуктом.



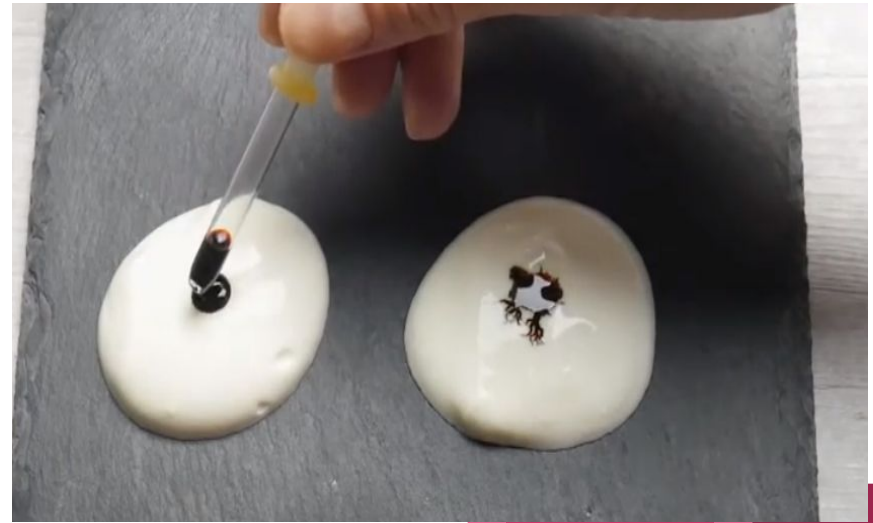


# Изделие: Сметана



В домашних условиях можно проверить сметану на наличие крахмала.

Шаг 1



## Шаг 2



Также можно проверить сметану на качество



Спасибо за внимание!

