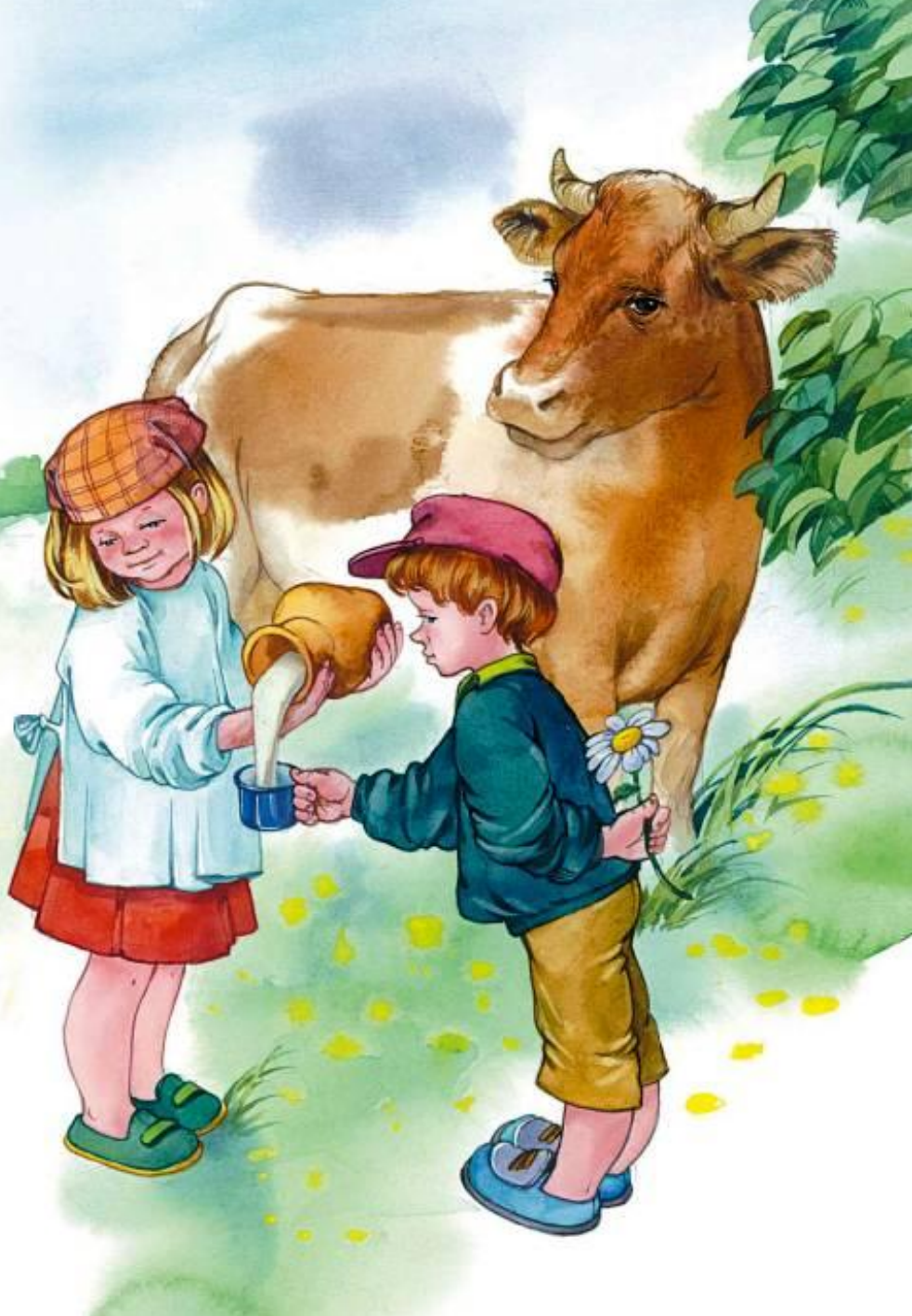


# **МОЛОКО В ДВОЙНЕ ВКУСНЕЙ,... ЕСЛИ ЗНАЕШЬ, ЧТО ТЫ ПЬЕШЬ!**



Учеваткин Егор

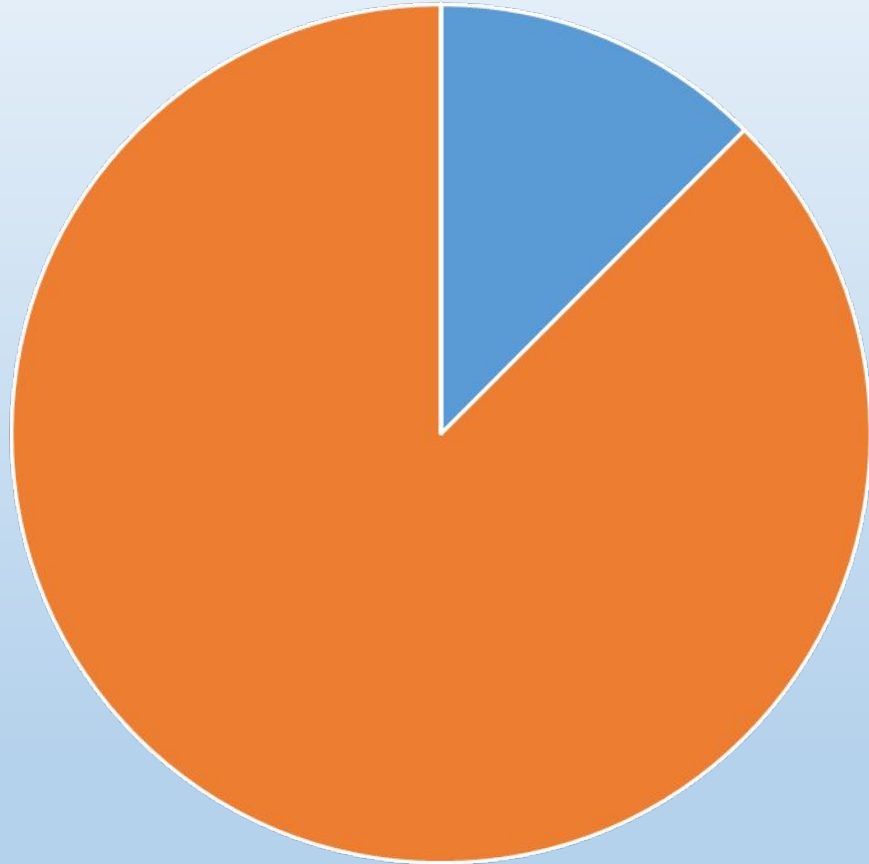
Ученик 1 Б класса гимназии №  
20

Руководитель Лебедева Е.И.

**"Молоко — это изумительная пища, приготовленная самой природой"**

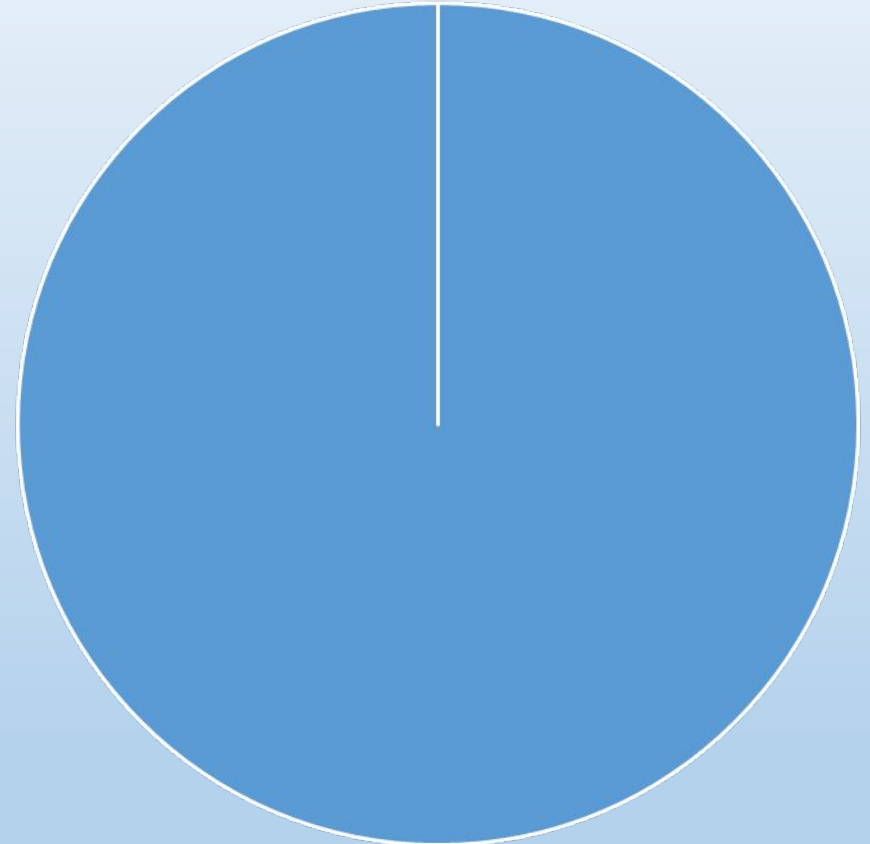
**Павлов** академик И. П.

## Пьете ли Вы молоко?



■ Нет ■ Да

## Полезно ли молоко?



■ Да

# КАКИЕ ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА ОКАЗЫВАЕТ МОЛОКО НА ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА?





Здоровые  
зубы и  
десны



Рост  
ВОЛОС



Крепкие  
кости

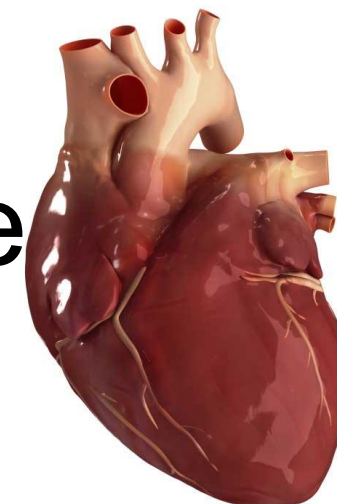
# МОЛОКО ЭТО

Деятельность  
нервной  
системы



Нормальная  
кожа

Надежное  
сердце



# Знаете ли Вы молоко какой торговой марки (кто производитель) вы пьете?



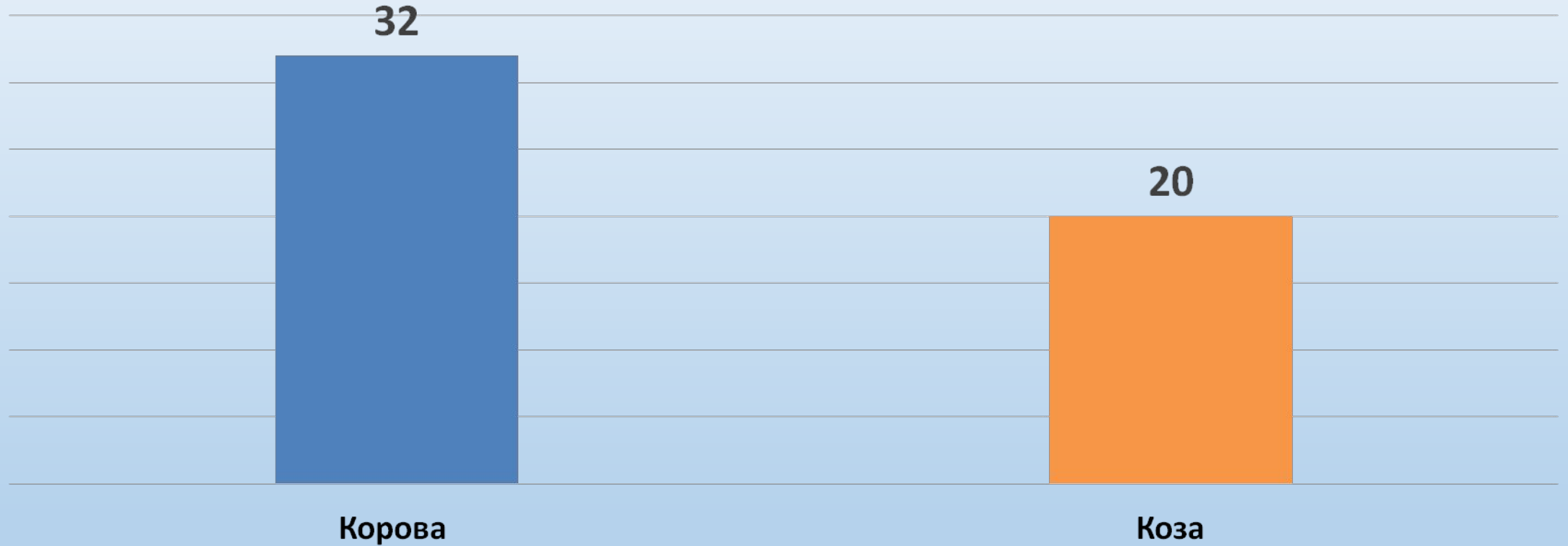
# Кто и что производит?



***КАКОЕ  
МОЛОКО  
БЫВАЕТ?***



## Какие животные дают нам молоко?



# МОЛОКО

Козье

Кобылье

Овечье

Коровье



## Сырое

## Пастеризованное

## Ультра-пастеризованное

## Стерильное

Нагревается до температуры 60-90 град. В течении 20-40 мин.

Нагревается до температуры 130 в течении 2-3 сек и резко охлаждается

Нагревается до температуры более 100 град. в течении 20-30 мин

Сохраняются все свойства, много бактерий.

Сохраняются основные свойства  
Убивается 98% микроорганизмов, остаются споры

Сохраняются основные свойства  
Убиваются микроорганизмы и большинство спор

Убиваются все микроорганизмы и споры



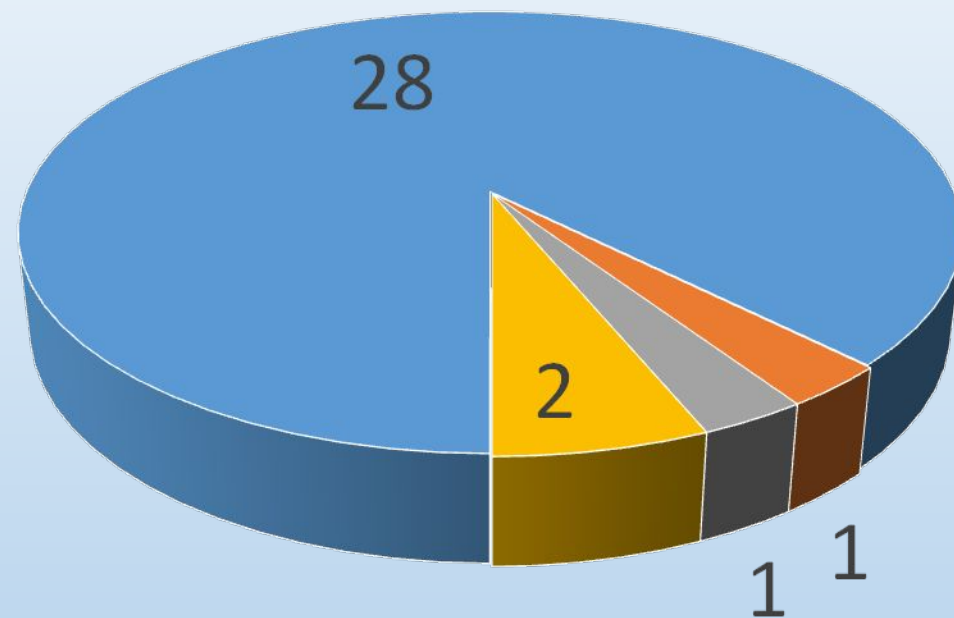
Употреблять в пищу после кипячения

Срок хранения 7-15 суток в холодильнике

Срок хранения до полугода при комнатной температуре

Срок хранения до полугода при комнатной температуре

## Как определить качество молока?



■ Не знаю

■ По запаху

■ По вкусу

■ По сроку годности

# НАШ ЭКСПЕРЕМЕНТ



Крахмал или мука добавляются в молоко, чтобы придать ему более густую консистенцию после того, как его разбавили водой.



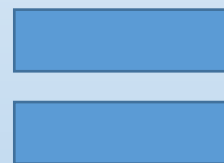
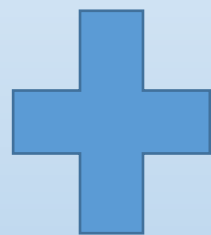
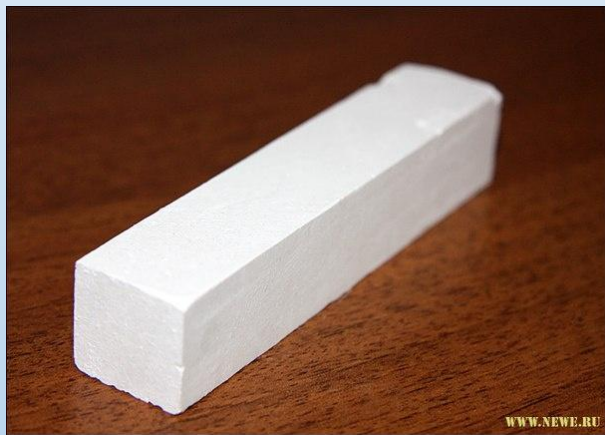
# Опыт № 1 определение наличия крахмала

с помощью йода



Образец № 3 стал серым

Что бы молоко дольше не портилось  
производители добавляют мел или  
соду.





# Опыт № 2 Определение наличия мела или соды (добавление уксуса)



Все образцы скисли без образования  
пенны

# Опыт № 3 Определение наличия мела или соды (индикаторная бумага-лакмус)



Цвет всех образцов остался  
оранжевым

# Опыт № 4 Определение молока разбавленного водой



Во всех образцах образовались хлопья за 3-5 секунд

# Опыт № 5

## Определение наличия антибиотиков





Пять полосок проявились у 1, 4, и 8 образцов

**РЕЗУЛЬТАТЫ**

**И**

**ВЫВОДЫ**

# Кто и что



# Выяснили какое молоко бывает

- Коровье
- Питьевое
- С разной жирностью
- Обработано температурой



# Опытным путем определили производителей молока которые вызывают наибольшее доверие





**ПЕЙТЕ,  
ДЕТИ,  
МОЛОКО  
БУДЕТЕ  
ЗДОРОВ  
Ы!**

**Спасибо  
за внимание!**

# Список используемых источников

- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)
- <https://cerberus.vetrif.ru/cerberus/violation/pub>
- <http://zpp.rosпотреbnadzor.ru/badproducts/violations>
- <http://www.centrattek.ru>
- <http://www.grandars.ru/college/tovarovvedenie/molochnye-produkty.html>