

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



Учеваткин Егор

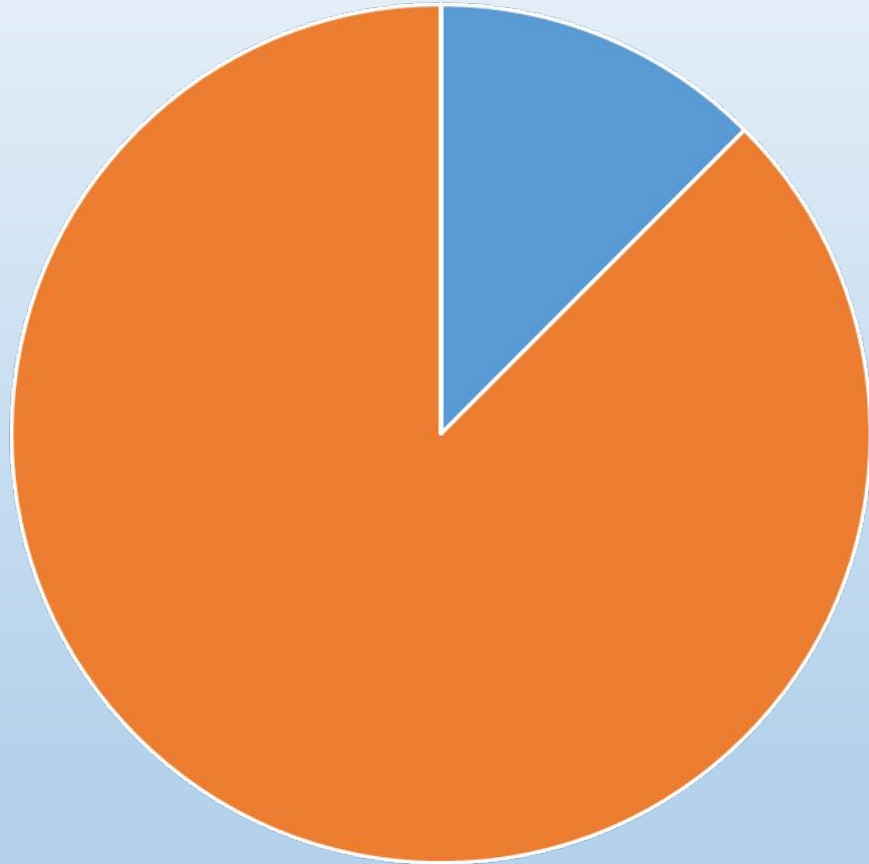
Ученик 1 Б класса гимназии №
20

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**

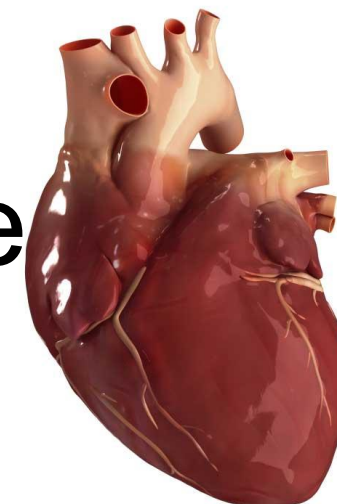
МОЛОКО ЭТО

**Деятельность
нервной
системы**



**Нормальная
кожа**

**Надежное
сердце**

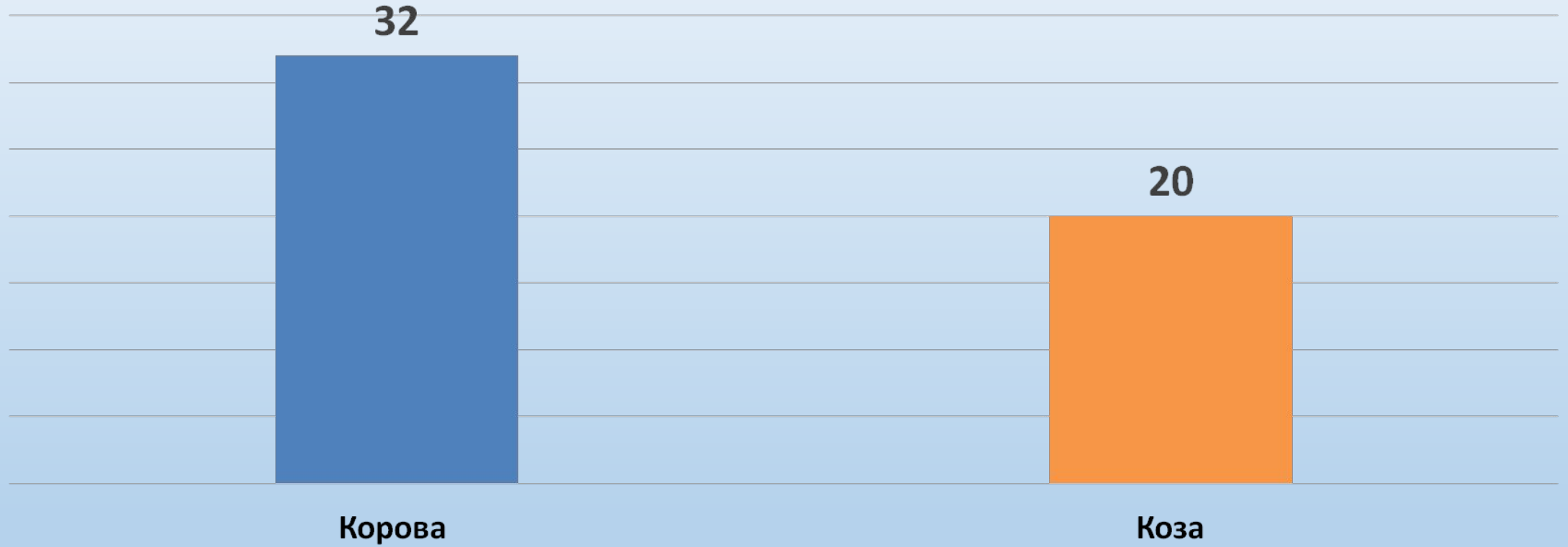


Знаете ли Вы молоко какой торговой марки (кто производитель) вы пьете?



***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

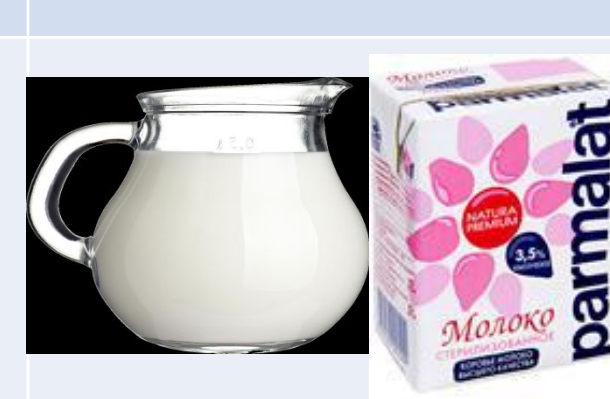
Нагревается до температуры более 100 град. в течении 20-30 мин

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



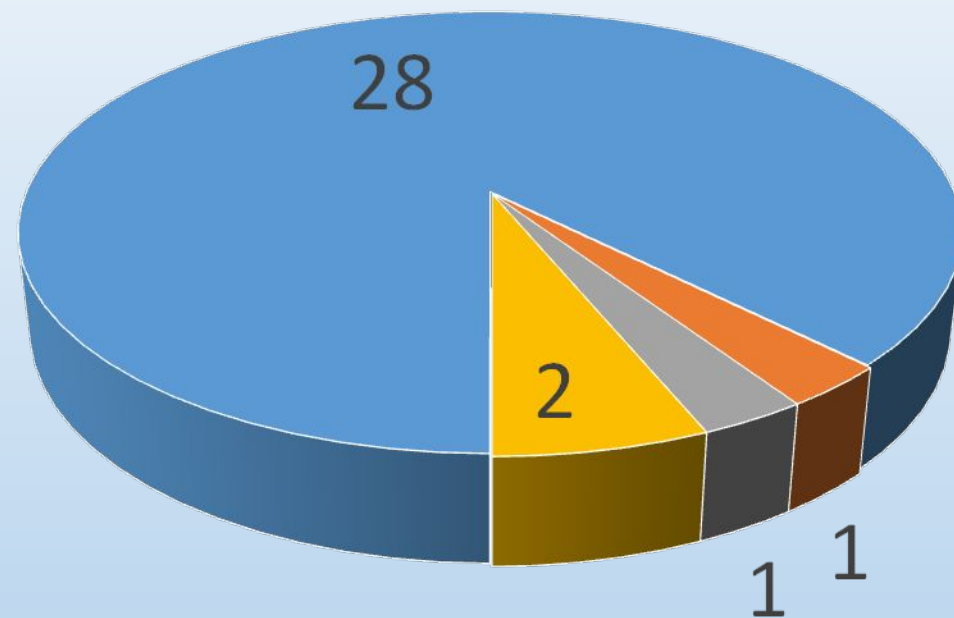
Употреблять в пищу после кипячения

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.



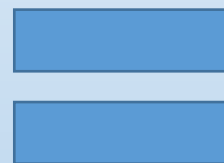
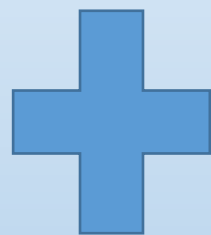
Опыт № 1 определение наличия крахмала

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.rosпотребнадзор.ru/badproducts/violations>
- <http://www.centrattek.ru>
- <http://www.grandars.ru/college/tovarovvedenie/molochnye-produkty.html>