Презентация на тему:

Жизненная ценность мёда

Выполнила:
Елисеева Е.
учащаяся 10 класса
Сергиевской СОШ № 1

Цель:

Познакомиться с составом и лечебными свойствами мёда.

Задачи:

а) изучить литературу о целебных свойствах мёда

б) провести качественные химические реакции, подтверждающие натуральность и состав продукта

в) провести социологический опрос о значении мёда в жизни человека

Актуальность темы:

В последнее время всё чаще стали применять мёд для лечения различных заболеваний. Действительно ли мёд-источник здоровья.

Что такое мёд:

- Мёд это сладкая, вязкая, тягучая жидкость, которую производят пчелы из цветочного нектара. Мёд намного более сладкий, чем столовый сахар, а также обладает замечательными химическими свойствами. Кроме того, он имеет особый аромат. Мёд может быть разного цвета: от светло-желтого до темно-коричневого и разной консистенции.

Состав мёда

Типичный анализ мёда

- Фруктоза: 38,0 %
- Глюкоза: 31,0 %
- Сахароза: 1,0 %
- Вода: 17,0 %
- Другие сахара: 9,0 % (Мальтоза, Мелизитоза и т. д.)
- Зола: 0,17 %
- Прочее: 3,38 %

- Мёд должен быть зрелым. Ведь пчелы работают над нектаром около недели: выпаривают воду, обогащают ферментами, расщепляют сложные сахара на простые. За это время мёд настаивается. Готовый продукт пчелы запечатывают восковыми крышечками - именно такой мёд обладает всеми свойствами и может храниться долго.

Определение качества мёда:

По цвету

Каждый сорт мёда имеет
прозрачен, какого бы цве
Мёд, имеющий в своем со
внимательно присмотреть

По вязкости

Возьмите мёд на пробу, о
за палочкой длинной непр
на поверхности мёда баш
Фальшивый же мёд повед
брызги.

По консистенции

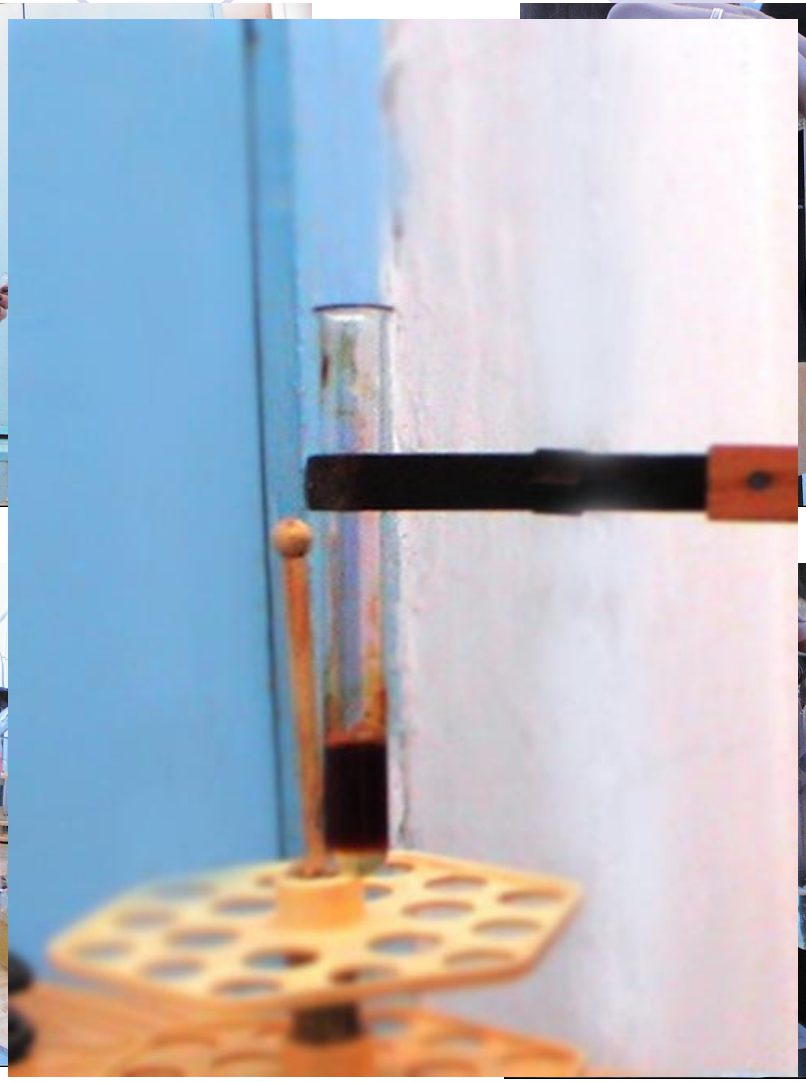
У настоящего мёда она тонкая, нежная. Мёд легко рас
впитывается в кожу, чего не скажешь о подделке. У фа
грубая, при растирании на пальцах остаются комочки.

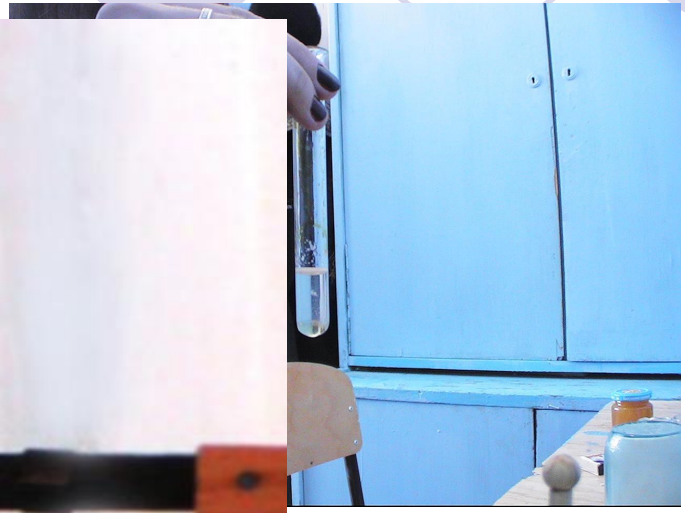
По аромату

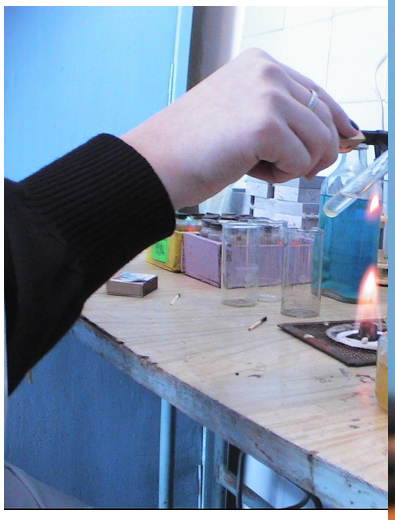
Настоящий мёд отличается душистым ароматом. Этот
примесью сахара не имеет аромата, а его вкус близок

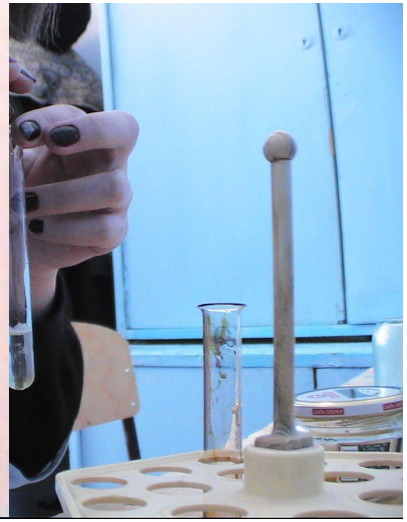
Определите, есть ли в мёде крахмал

Разбавить немного мёда в небольшом количестве воды, разогреть раствор и капнуть туда 4 - 5 капель йода. Если раствор посинеет, значит, для изготовления этого продукта использовали крахмал.



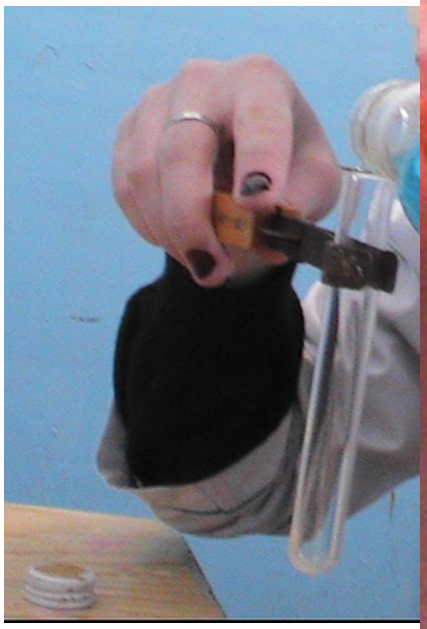




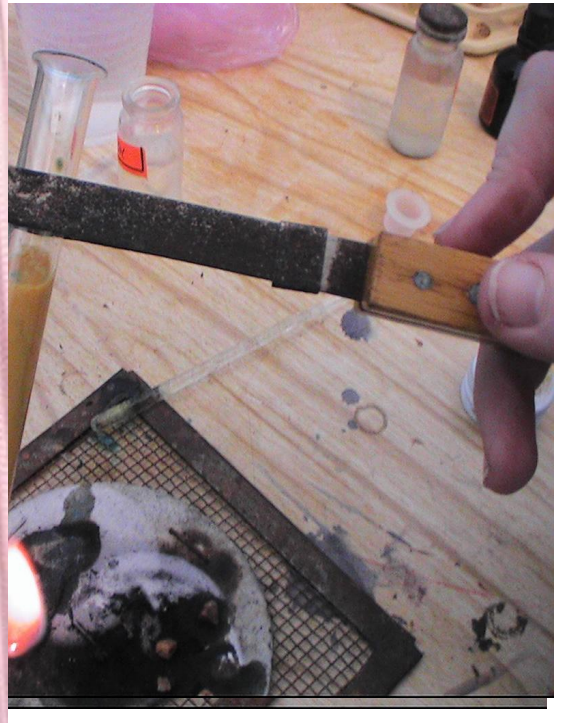


Определите, содержание глюкозы в мёде

Для опыта использовался цветочный мёд. Разбавить немного мёда в небольшом количестве воды и разогреть раствор. В отдельной пробирке слить медный купорос и едкий натр. Добавить в пробирку раствор меда, разогреть. При нагревании вещество изменяет цвет и становится желто-оранжевым.

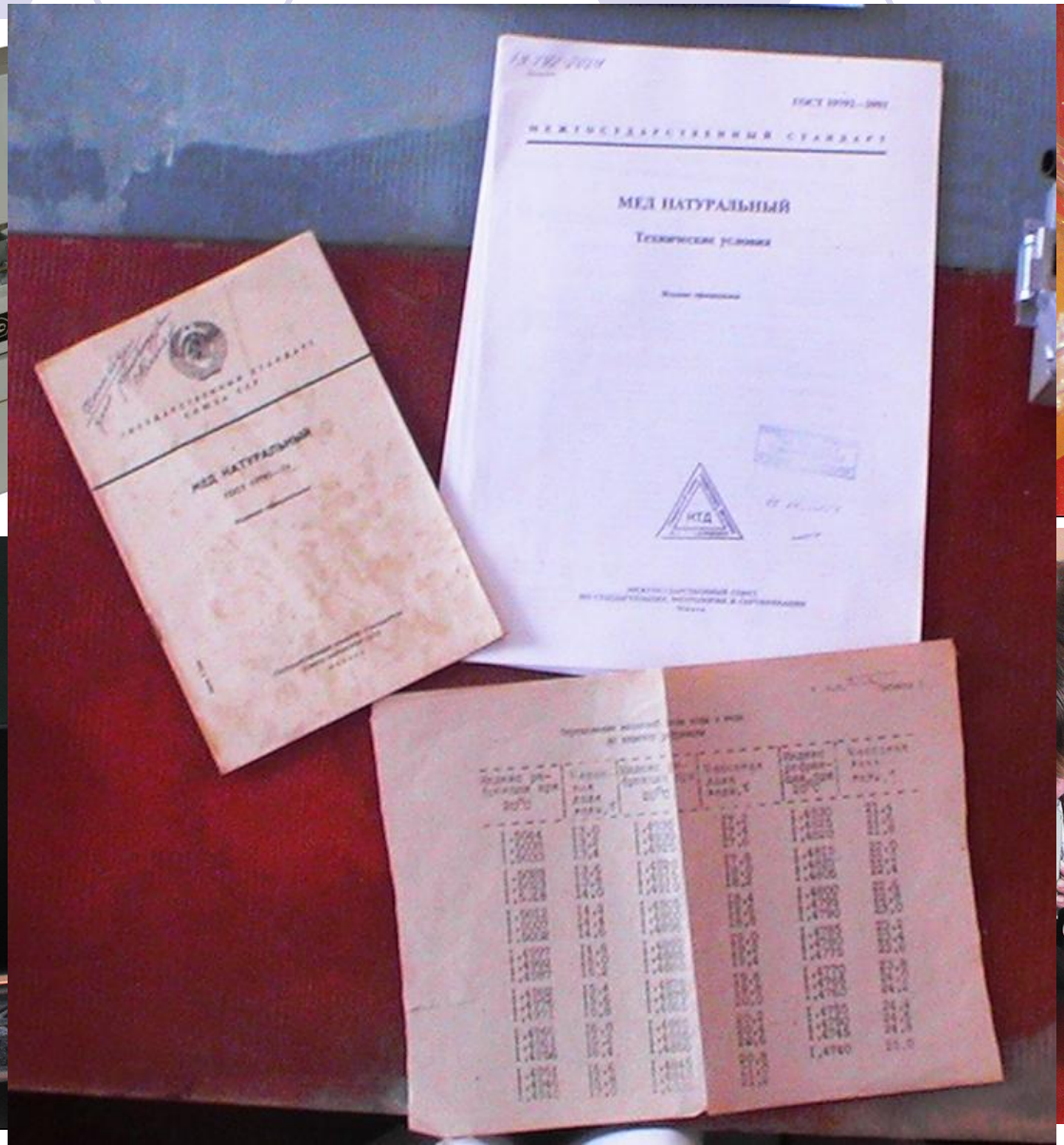


Na OH



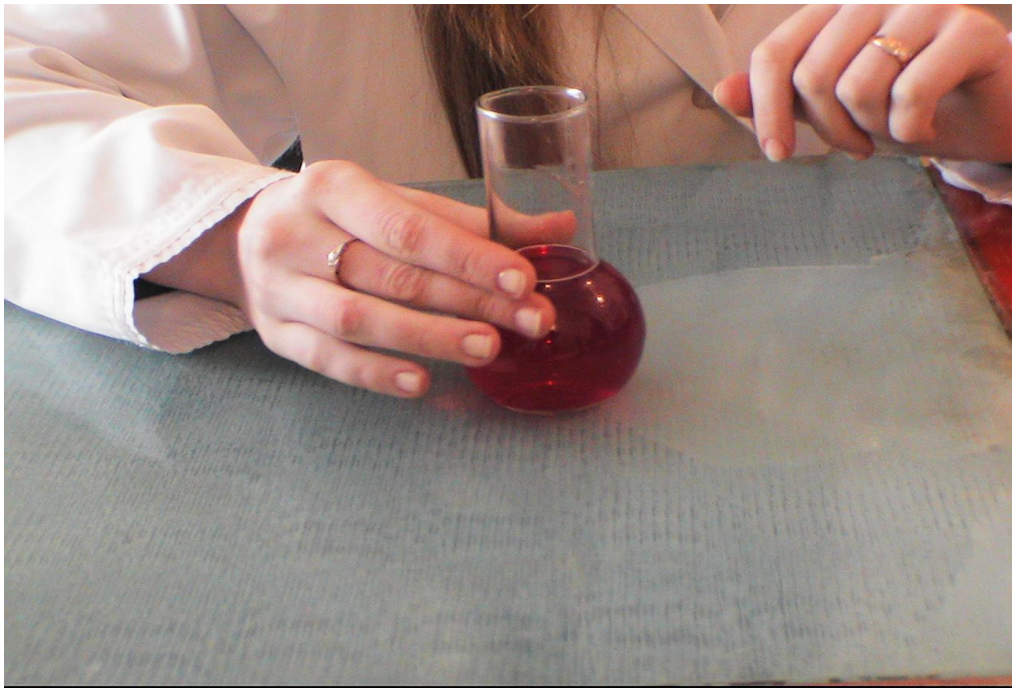
Определение мёда на влажность

Влажность мёда можно определить рефрактометрическим методом. Для этого нужно капнуть жидкий мёд (растопленный на водяной бане) на пластинку рефрактометра. По показателям ГОСТа влажность не должна превышать 20%.



Определение массовой доли воды в мёде по индексу рефракции

Взвесить 10г мёда и отмерить 90 мл дистиллированной воды. Налить воду в мёд и перемешать до растворения. Добавить фенолфталеин и цвет раствора станет малиновым.

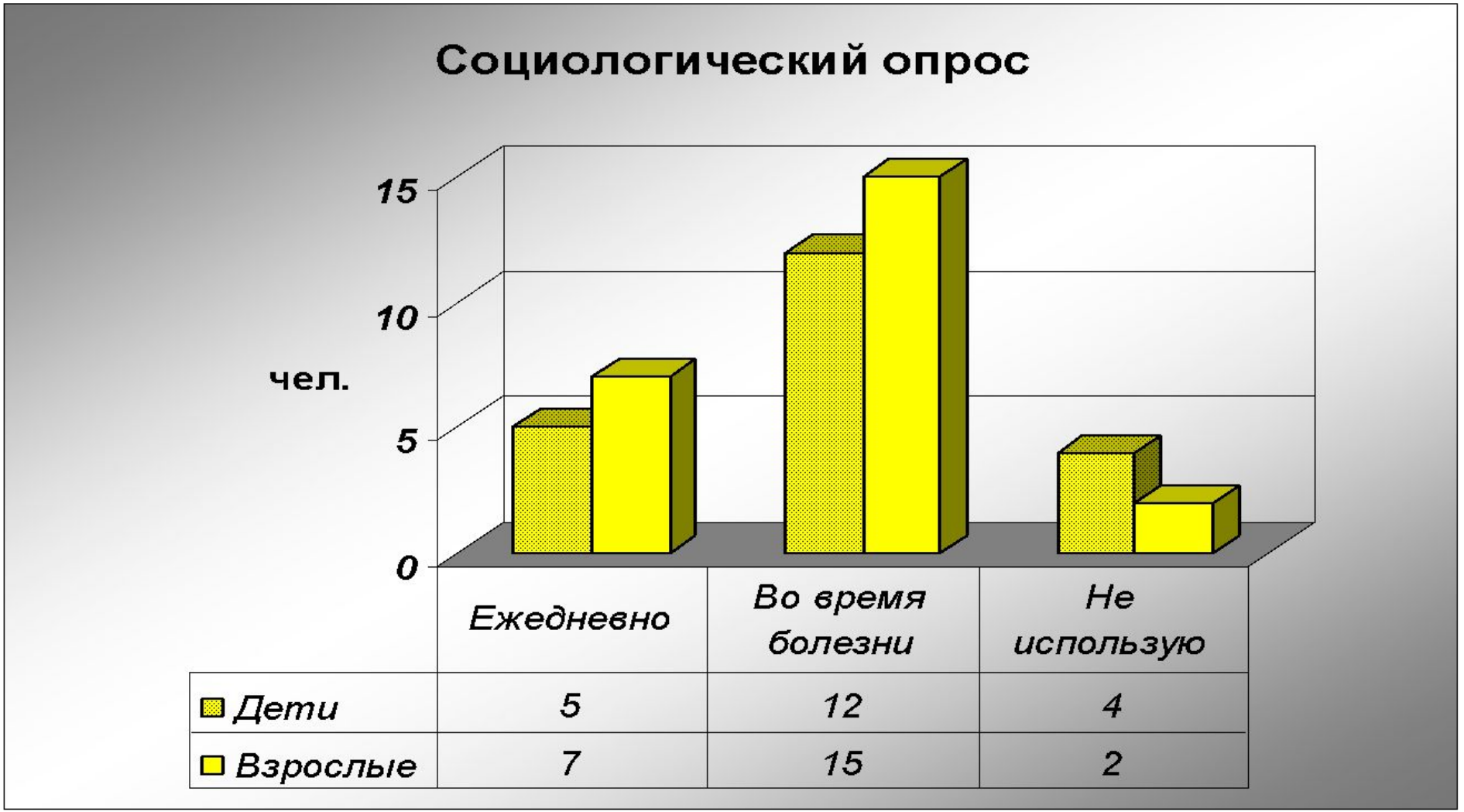


Вопросы для социологического опроса:

1)Есть ли мёд в вашем доме?

2)Как вы используете этот продукт:

а) ежедневно b)во время болезни c)не используете совсем

Мы опросили в школе 60 человек: учителей – 15чел.

учащихся 9-х классов – 45чел