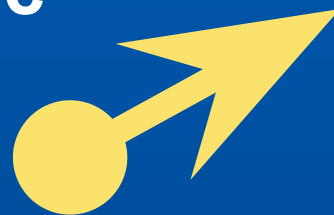


Фальсификация!!!

- Как с ней бороться?
- Вам надоела сметана с известью и пиво с кислотой?



Виталий, Марина, Дмитрий

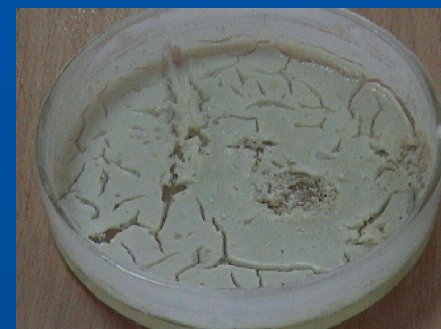
Что мы делали:

- Для придания горечи пиву очень часто используют пикриновую кислоту. Она, как известно вредна для организма
- Для обнаружения примесей мы вываривали белую шерстяную материю в образцах пива
- В некоторых из них материя приобретала желтую окраску
- Из этого мы сделали вывод, что не всё пиво экологически чистое.



А со сметаной?

- *В сметану иногда для веса добавляют крахмал, гипс и муку.*
- *Для обнаружения примесей в сметану добавляли йод и уксус.*
- *В некоторых случаях наблюдалось синева сметаны и пузырьки.*



Наши результаты:

1. В Белом нефильтованном пиве была обнаружена пикриновая кислота.
2. В Черниговском пиве был обнаружен избыток пикриновой кислоты.
3. В пиве «Славутич» примесей не обнаружено.



Вывод: Славутич- экологически чистый продукт

А сметана?



1. В сметане «Щодня» примесей нет!
2. В сметане «Пастушок» обнаружено много гипса.
3. В сметане «Молочный доктор» примеси не обнаружены.
4. В «Био»-сметане присутствует крахмал.



Вывод:

сметана " Молочный доктор" и "Щодня" - экологически чистые!!!

Над проектом работали :

- 1. Ячменев Виталий*
- 2. Соколивская
Марина*
- 3. Зелинский
Дмитрий*



Использовали для этой презентации:

- Галерея рисунков ClipArt
- Собственоручно сделанные фото