

Озоновая камера

Автор:

Щукин Владимир Михайлович,
г. Кыштым, МОУ ДО
ЦД(Ю)ТТ, класс 9

Научный руководитель:

Внучков Сергей Дмитриевич,
педагог дополнительного
образования МОУ ДО
ЦД(Ю)ТТ.

Еда - это жизнь!



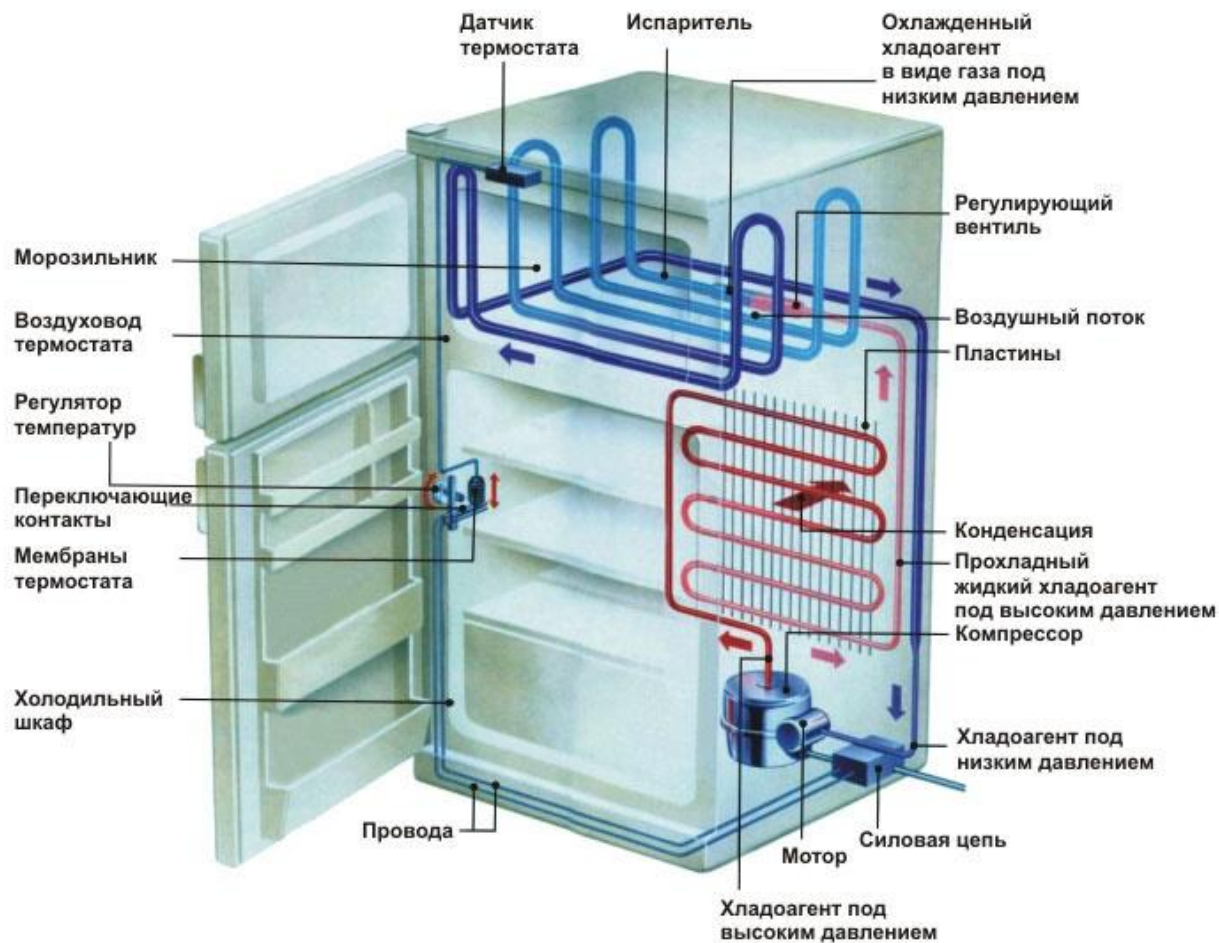
А свежая
еда- это
долгая жизнь

Срок годности



Срок годности продуктов, которые находятся на открытых прилавках истекает заметно быстрее чем у продуктов которые находятся в морозильной камере, но этого тоже не достаточно.

Работа холодильника



Холодильник — устройство, поддерживающее низкую температуру в теплоизолированной камере. Применяется обычно для хранения пищи или предметов, требующих хранения в прохладном месте.

Цели и Задачи

- * Цель: Создать устройство для обеззараживания продуктов питания.
- * Задачи:
 - * 1) Найти варианты для обеззараживания
 - * 2) Сделать макет
 - * 3) Провести эксперимент

Вакуум



Вакуумный насос — устройство, служащее для удаления (откачки) газов или паров до определённого уровня давления (технического **вакуума**).

Ультрафиолетовая лампа



Ультрафиолет уничтожает вредные бактерии, но не до конца. Свет уничтожает микроорганизмы только на поверхности, а также микробы могут находиться внутри пищи.

Озонатор



Озонатор — устройство для получения озона (O_3). Озон является аллотропной модификацией кислорода, содержащей в молекуле три атома кислорода.



ЗАПИСИ ЭКСПЕРИМЕНТА

1 день



3 день



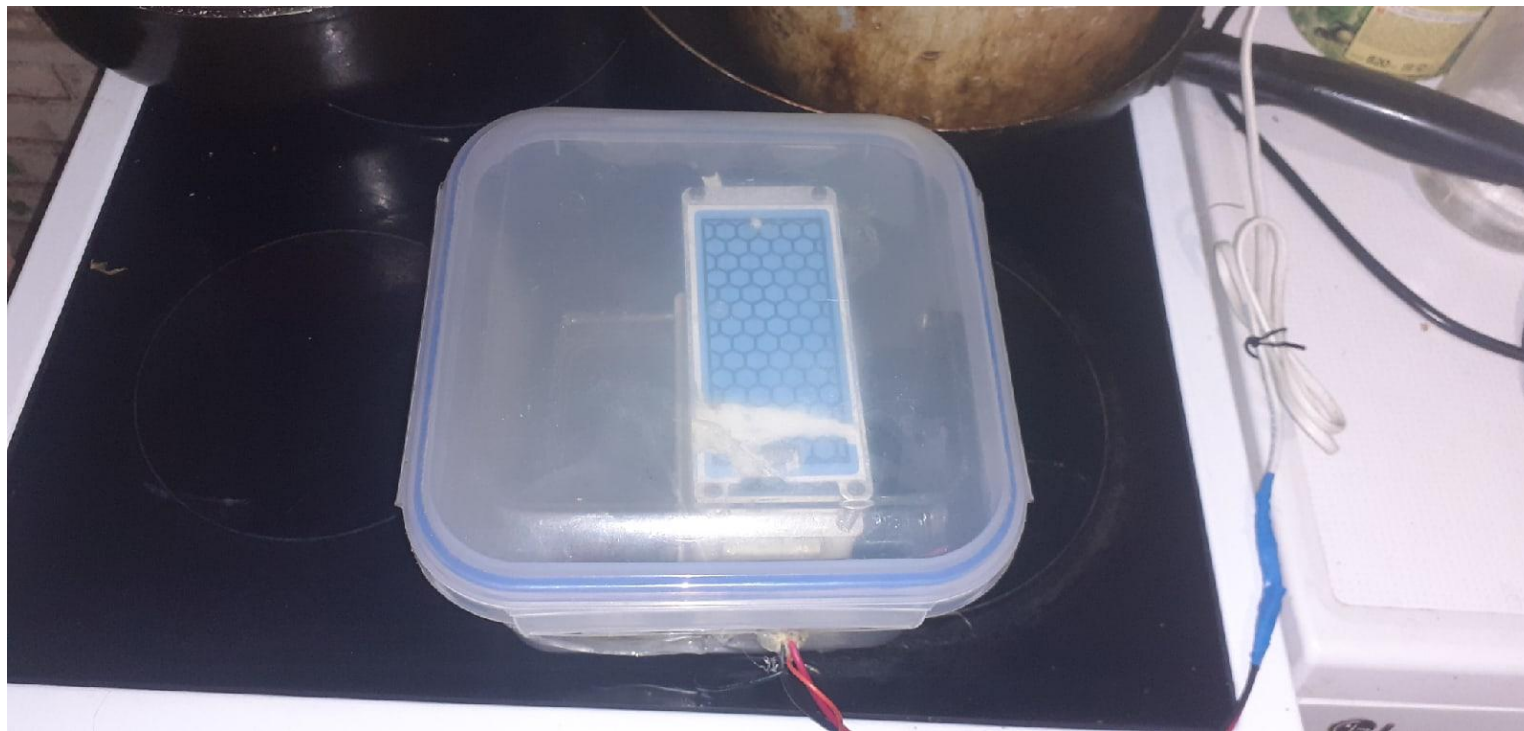
7 день



21 день



33 день (ФИНАЛ!!!)



Выводы

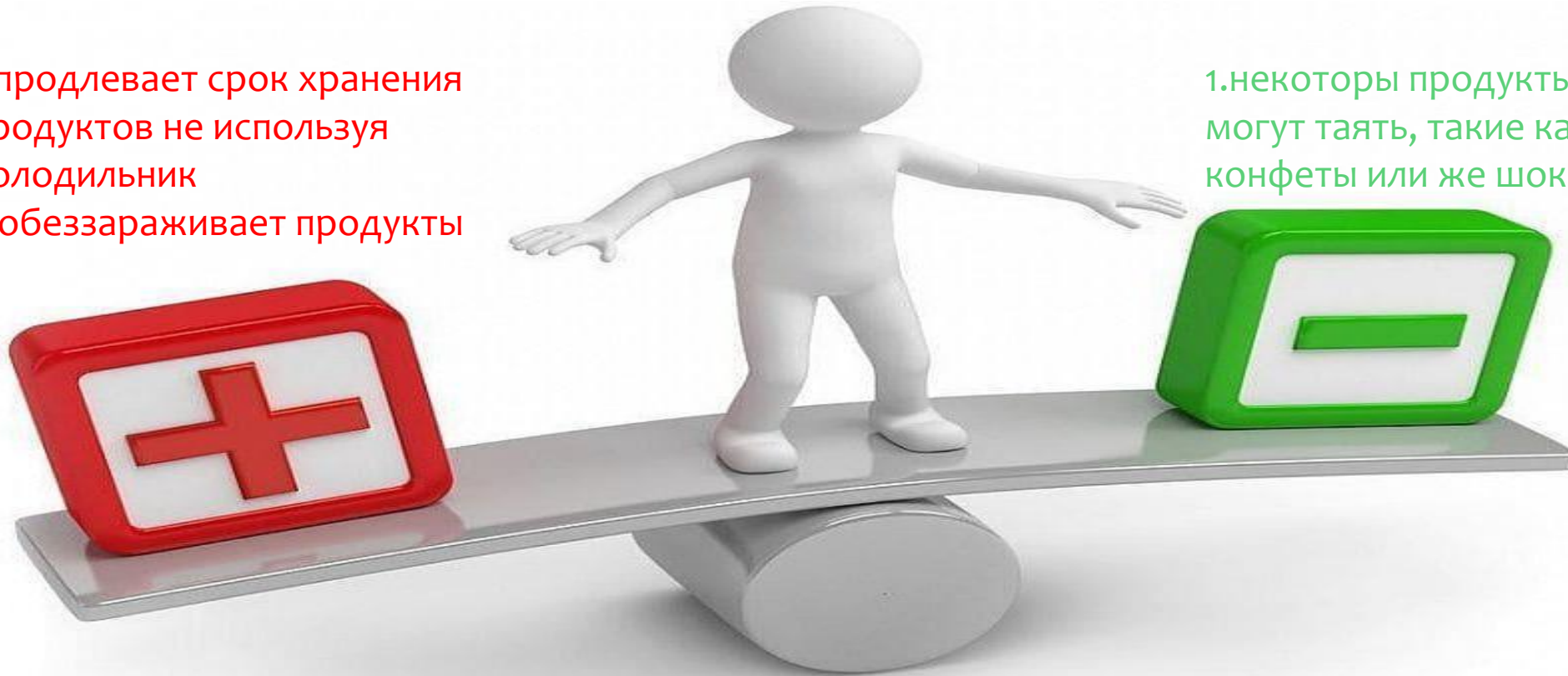


Наше устройство может долго хранить продукты питания и обеззараживать их. И если у вас появились планы или же вы уехали по делам на долго и боитесь оставить продукты питания на произвол судьбы. Вам поможет моё устройство по обеззараживанию продуктов

Плюсы и минусы

- 1. продлевает срок хранения продуктов не используя холодильник
- 2. обеззараживает продукты

- 1. некоторые продукты могут таять, такие как конфеты или же шоколад





*

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!