



ПРОЕКТ: «СОСИСКИ»  
ТИП: ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ

---

*Каращук Агата, Каштанова Екатерина, Соколова София  
6 а класс, Руководитель проекта: Быкова Анна Валерьевна*

# АКТУАЛЬНОСТЬ:

❖ Многочисленные исследования состояния питания в России показали, что по причине низкой покупательной способности большинства населения снизилось потребление ценных в биологическом отношении мясных продуктов, в результате чего ощущается недостаток полноценных белков в рационе.

Объект исследования	Предмет исследования	Цель	Задачи
Сосиски	Качество сосисок	Найти самые качественные и самые полезные сосиски из тех, которые мы выбрали для исследования	<ol style="list-style-type: none"><li>1) Провести опыт и выяснить качество сосисок</li><li>2) Провести опрос</li><li>3) Дать рекомендации</li></ol>

1)Изучение  
литерату-  
ры

2)Наблю-  
дение

Методы  
исследова-  
ния

3)Опрос

4)Экспе-  
ремент

5)Анали-  
тическая  
деятель-  
ность



# ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ СОСИСОК

- ❖ Считается, что в этот день венский мясник Иоганн Ланер в 1805 году изобрел венские сосиски. Он переехал из Франкфурта в Вену, открыл там мясной магазин и продавал сосиски, которые он назвал франкфуртскими.
- ❖ Вопрос о том, кто именно изобрёл сосиски, является старым спором между Франкфуртом и Веной. Во Франкфурте маленькие колбаски крутили еще со средневековья, но в венских сосисках впервые использовали смесь говядины и свинины, рецептура, по которой производят современные сосиски.



ТЕХНОЛОГИЯ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ



*Исследование качества сосисок*

---

**ОПРОС И ОПЫТЫ**

A decorative scrollwork border in white on a black background, framing the text. The border features intricate floral and leaf patterns, with a central crest-like element at the top and bottom.

## ОПЫТ №1. ПРОБУЕМ СОСИСКИ НАИБОЛЕЕ ПОПУЛЯРНЫХ ФИРМ, СОГЛАСНО ОПРОСУ.

- ❖ **ОБОРУДОВАНИЕ:** Кастрюля, сковорода, посуда (тарелки, приборы).
- ❖ **РЕАКТИВЫ:** Вода, Масло подсолнечное (для жарки), Сосиски трёх разных фирм (Глория, Ариант, Великолукский мясокомбинат), Кетчуп (для пробы).



# ХОД РАБОТЫ

Действие	Наблюдение	Вывод
<p>Сварить и пожарить сосиски разных фирм. Для этого поставим кастрюлю с водой и сосисками на огонь, а на сковороду нальём масло и поставим нагревать на огонь. Затем мы кладём сосиски на сковороду и жарим. Когда все наши сосиски приготовились, выкладываем их на тарелки (на одной – жареные, на другой – варёные). Добавляем кетчуп и пробуем все сосиски</p>	<p>Мы по очереди пробовали сосиски и по мнению всех участников эксперимента решаем, какие же сосиски всё-таки лучше. Оценивали мы по двум критериям: вкус и внешний вид</p>	<p>Больше всего нам понравились сосиски фирмы «Ариант». Они оказались самыми вкусными причём и варёными, и жареными.</p>





# ОПЫТ №2. ОБНАРУЖЕНИЕ КРАХМАЛА В СОСИСКАХ.

- ❖ **ОБОРУДОВАНИЕ:** Нож, тарелки, ватные палочки.
- ❖ **РЕАКТИВЫ:** Йод, сосиски.

# ХОД РАБОТЫ

Действие	Наблюдение	Вывод
<p>Разрезаем сосиску. Капаем капельку йода на ватную палочку. Проводим несколько линий йода по кусочку сосиски. Наблюдаем.</p>	<p>Если полоска, проведённая по сосиске станет фиолетовой, то в ней содержится крахмал. По яркости цвета можно определить количество крахмала в составе сосисок.</p>	<p>В наших сосисках (которые мы использовали для опыта) крахмала не было обнаружено.</p>





## ОПЫТ №3. РАСТВОРЕНИЕ СОСИСОК В СОЛЯНОЙ КИСЛОТЕ

---

❖ **ОБОРУДОВАНИЕ:** Нож, тарелки, ложки, ёмкость для кислоты.

❖ **РЕАКТИВЫ:** Сосиски, соляная кислота.

# ХОД РАБОТЫ

Действие	Наблюдение	Вывод
<p>Отрезаем небольшой кусочек от сосиски. Окунаем его в кислоту, соблюдая технику безопасности.</p>	<p>Наблюдаем за растворением сосисок в кислоте. Лучше всего засесть время на телефоне, чтобы знать точное время растворения каждой сосиски в кислоте. После проведения эксперимента сравнить результаты и сделать вывод.</p>	<p>В наших сосисках использовалось натуральное мясо, т. к. чувствовался запах сероводорода и сосиски быстро растворились в кислоте.</p>



# ОПРОС

❖ Мы опрашивали наших одноклассников и вот результаты  
нашего опроса:



Вопрос	Ответ А	Ответ Б	Ответ В
1. Любите ли вы сосиски?	*Да* 20 человек	*Нет* 4 человек	*Незнаю* 3 человека
2.Какой фирмы вы любите сосиски?	*Глория* 12 человек	*Ариант* 10 человек	*Свой вариант* 5 человек
3.Ели ли вы когда-нибудь просроченные сосиски?	*Да* 8 человек	*Нет* 11 человек	*Не помню* 8 человек
4.С каким соусом вы едите сосиски?	*Кетчуп* 17 человек	*Майонез* 8 человек	*Без ничего* 2 человека
5.Знаете ли вы о вредных компонентах в составе?	*Да* 23 человека	*Нет* 1 человек	*Там есть что-то вредное?* 3 человека
6.Знаете ли вы историю появления сосисок?	*Да* 3 человека	*Нет* 19	*Думал, что придумал народ* 5 человек
7.Пробовали ли вы иные сосисочные изделия?	*Да (сардельки, колбаски)* 20 человек	*Нет* 3 человека	*Не помню* 4 человека
8.Как вы думаете, отличаются ли обычные сосиски от	*Да* 14 человек	*Нет* 6 человек	*Не задумывался* 7 человек

# ВЫВОД И РЕКОМЕНДАЦИИ

## Вывод

❖ Самые качественные, полезные и наиболее популярные сосиски – Глория.

## Рекомендации

❖ Смотрите на сроки годности сосисок, написанные на упаковке (чем он длиннее, тем сосиски вреднее).



**ПРЕЗЕНТАЦИЯ ОКОНЧЕНА**



**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ**