



Что мы знаем о мёде?

Подготовил работу: ученик 2 «А» класса
Пивоваров Илья
Классный руководитель: Антипова
Алина Алексеевна

Цель работы:

узнать о полезных свойствах мёда, и
выявить подделку меда



Задачи:

1. Выявить полезные свойства мёда
2. Узнать какие существуют виды мёда
3. Узнать, где и как используется мёд
4. Провести опыты по выявлению подделки мёда



Мёд – это сладкое густое
вещество, вырабатываемое
пчёлами из нектара



Состав мёда



Главной составной частью всех сортов мёда являются углеводы: глюкоза (виноградный сахар) и фруктоза (плодовый сахар) Также мёд содержит в себе уникальный набор витаминов, минеральных веществ, органических КИСЛОТ



*Добывание мёда –
это старинный славянский промысел*



Бортник, собирающий мёд





Многокорпусные ульи



Виды мёда

Мёд, собранный с разных трав, называется **цветочный**, а цвет у него золотисто-жёлтый, вкус сладкий с горчинкой. **Липовый мёд** - ароматный и прозрачный и очень сладкий. **Гречишный мёд** тёмно-коричневого цвета, вкус острый резкий, от него першит в горле. **Бортевой мёд** - лучший медик, если ежедневно съесть хотя бы по чайной ложке такого мёда, то и лекарства не понадобятся.





Хранение мёда

- Мёд нельзя хранить в металлической посуде, в холодильнике, он боится солнца и тепла
- Лучшее место для мёда там, где сухо, прохладно и ничем не пахнет
- Хранят мёд в стеклянной, глиняной, фарфоровой или деревянной посуде с плотно закрытой крышкой



Мёд можно назвать удивительным природным лекарством, оказывающим неповторимое воздействие на организм человека



Как известно, полезен человеку только натуральный мёд
Как же распознать настоящий мёд?



Методы определения качества мёда

**Опыт 1. Настоящий мёд не скатывается с ложки
слишком быстро**

**Мёд наворачивался на ложку, почти не стекая в
банку**





Я погрузил ложку в ёмкость
с мёдом.

Вытаскивая ложку, оценил
характер стекания мёда





Мёд образовывал ленточку, садился горочкой, и на поверхности его образовывались пузырьки

Опыт 2. Определение воды в мёде
Я опустил кусочки хлеба в образец
цветочного мёда и образец с
добавлением воды



В качественном мёде хлеб затвердел





В образце с добавлением воды хлеб размягчился и появились пузырьки воздуха

Опыт 3. Определение воды и сахара в мёде

На бумажную салфетку, которая хорошо впитывает влагу, я капнул мёд и образец мёда с добавлением воды

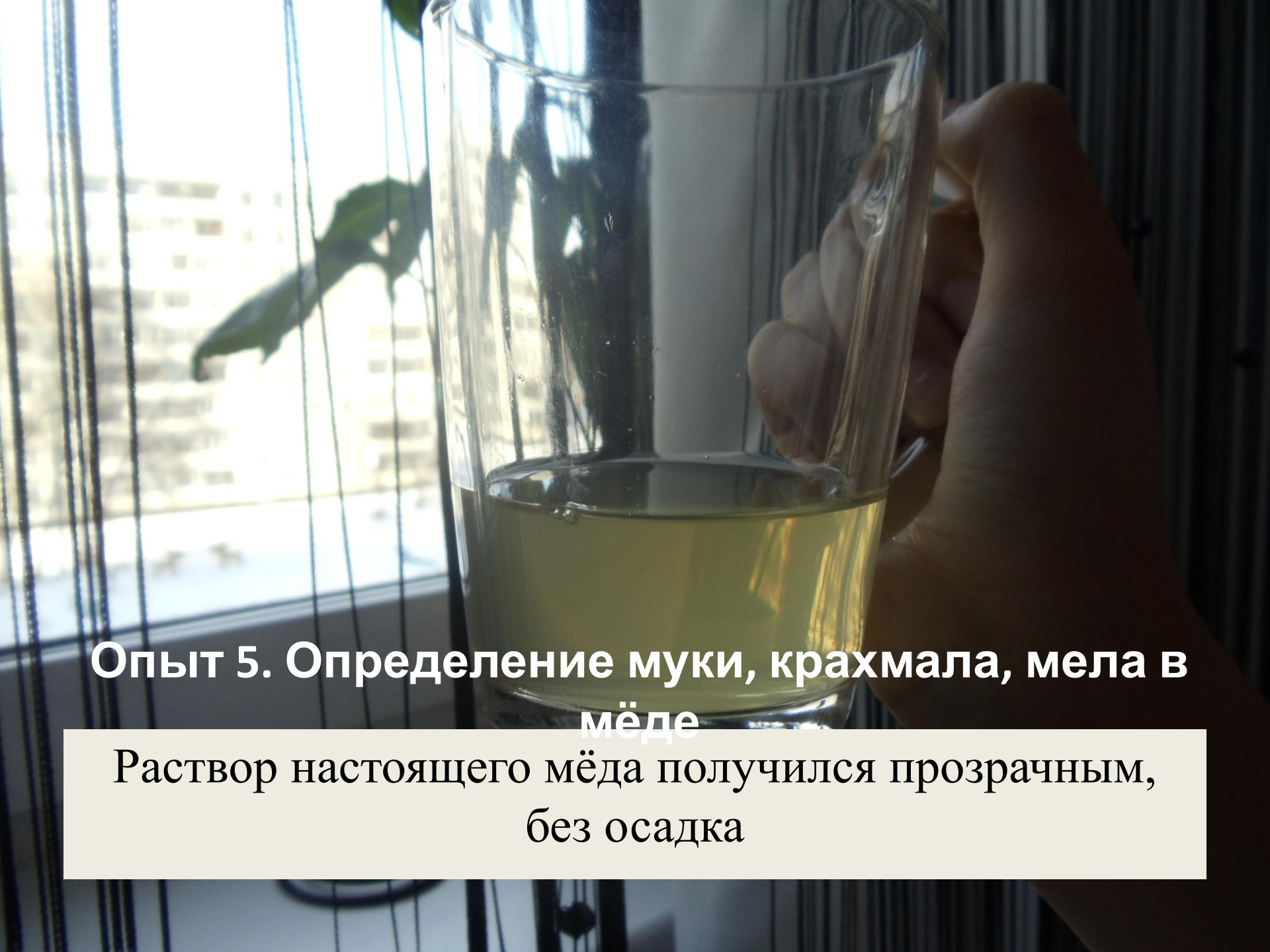




**Капля настоящего мёда не растеклась, даже
спустя некоторое время**

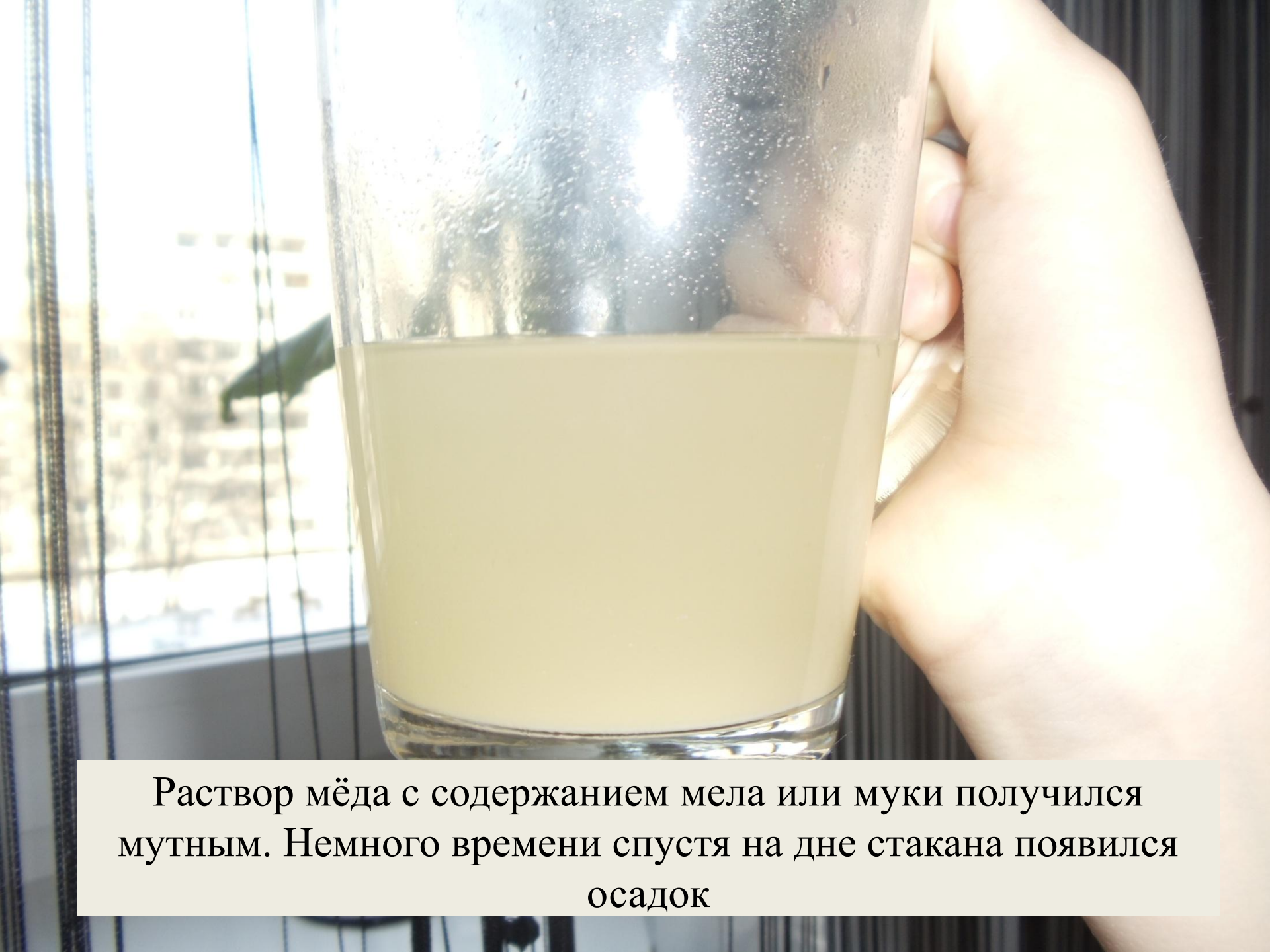


Капля «фальшивого» мёда растеклась по салфетке, образуя влажное пятно и даже просочилась сквозь неё

A hand is holding a clear glass filled with a light yellow, transparent liquid, which is a honey solution. The glass is held in front of a window with vertical blinds. The background shows a blurred view of a building and some greenery. The text is overlaid on the bottom part of the image.

**Опыт 5. Определение муки, крахмала, мела в
мёде**

Раствор настоящего мёда получился прозрачным,
без осадка



Раствор мёда с содержанием мела или муки получился мутным. Немного времени спустя на дне стакана появился осадок

**Опыт 6. Настоящий мёд придаёт чаю более тёмный
цвет**



В чашку
некрепкого
тёплого чая надо
добавить немного
мёда





После добавления мёда чай потемнел.
Осадок на дне не образовался

Опыт 7. Определение крахмала в мёде



Для этого я положил в один стакан немного мёда, а в другой стакан образец мёда с крахмалом, залил кипятком, размешал и охладил






После добавления нескольких капель йода, раствор с «фальшивым» мёдом – посинел

Вывод

в ходе эксперимента был проверен натуральный мёд и мёд с добавками воды, муки, мела, крахмала. Я установил, что натуральный мёд имеет душистый аромат, накручивается на ложку (зрелый мёд), тягучий, не содержит примесей, консистенция тонкая, нежная, а мёд с добавками мутит воду, даёт осадок на дне стакана (мел, мука), синее при добавлении йода (крахмал), растекается по салфетке (вода)





Будьте здоровы!

***СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ!***

