

ПРОЕКТ «ЧЬЯ СМЕТАНА ЛУЧШЕ»

Выполнили учащиеся 5 класса
МБОУ «Мосеевская ООШ»
Руководитель Красавина Д. А.

Цель работы:

1. Научиться в домашних условиях отличать качественную сметану от подделок.
2. Определить чья сметана лучше – Тотемская, Тарногская или Вологодская.



План работы:

•Изучить теоретическую часть о сметане, ее полезные свойства и способы ее подделки.

•Практическая часть:

1. Провести анкетирование населения, результаты оформить в виде таблицы

2. Покупка в магазине образцов сметаны

3. Дать характеристику сметане от разных производителей, результаты оформить в виде таблицы

4. Проведение экспериментов по проверки качества сметаны:

а). Определить наличие в сметане крахмала, который используется не добросовестными производителями для увеличения объема конечного продукта и его густоты.

б). Определить наличие в сметане заменителей молочного жира (пальмовое и кокосовое масло).

5. Выводы.

6. Оформить проект

Памятка

- Обсудить проект
- Составить план
- Выполнить проект
- Контролировать исполнение
- Представить результаты
- Заполнить лист самооценки
- Оценить работу

Теоретическая часть

Для приготовления настоящей сметаны используются только сливки – без добавок, однако сегодня в продаже часто бывает совсем другая сметана – густая, но не жирная, с мелкими комочками, которые не растворяются при приготовлении блюд. Это означает, что добавлен крахмал сухое молоко и другие добавки (пальмовое или кокосовое масло), которых там быть не должно. Взбить такую сметану, например, для приготовления десерта или торта, практически невозможно. Между тем, сметана всегда должна быть качественной – ведь без неё настоящие блюда русской кухни просто немыслимы.

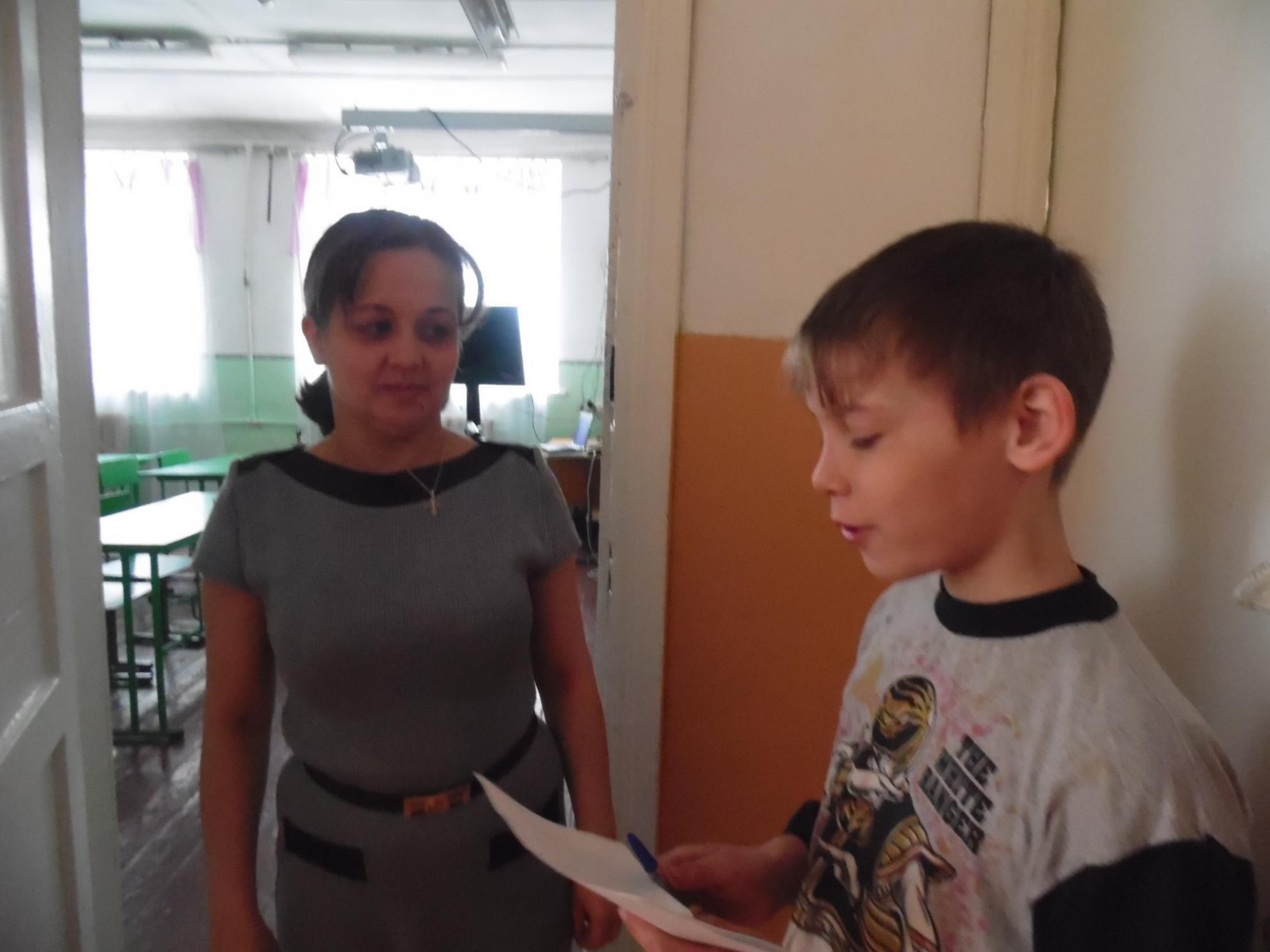
Требования к идеальной сметане.

- Название «сметана»
- Надпись ГОСТ – изготовлена из сливок и закваски.
- Срок хранения не более 14 дней
- Белая по цвету (легкий кремовый оттенок)
- Вкус – слегка кисловатый, поверхность – блестящая.
- На упаковке надпись: «кол-во молочных микроорганизмов на конец срока годности продукта- не менее 1×10^7 КОЕ/г»
- Образует «горку и волны»
- Растворяется в стакане с горячей водой, без осадка

Делая покупку, помните о правилах выбора качественного и полезного продукта;

- внимательно читайте этикетку;
- вскрытая упаковка сметаны, может храниться не более суток, даже в холодильнике;
- проверяйте качество сметаны можно и в домашних условиях;
- срок годности настоящей и полезной сметаны не более 14 дней;
- обратите внимание на внешний вид сметаны;

Помните. Если вам продали некачественный товар и магазин отказывается возвращать вам деньги, обращайтесь в местное отделение Роспотребнадзора РФ.













Тотемская
сметана - лучшая

**Тотемская
сметана -
лучшая!**