

# **Хранение хлеба в домашних условиях**

Работу выполнила: Минутдинова Зухра

ученица 3 класса ГБОУ СОШ села Новое Усманово

Руководитель: Кабирова Гульнара Анясовна  
учитель начальных классов

Рос сперва на воле в поле.  
Летом цвёл и колосился,  
А когда обмолотили,  
Он в зерно вдруг превратился.  
Из зерна – в муку и тесто,  
В магазине занял место



# Актуальность работы

- **А) научная значимость.**

Употребляя в пищу хлеб, человек обеспечивает себе качественное полноценное питание.

- **Б) социальная значимость.**

Хлеб мы едим каждый день. Весь его не съедаем, а оставляем на следующий день. На следующий день он становится не таким вкусным и ароматным, а то и совсем зачерствеет, что его невозможно употреблять в пищу. Чаще всего мы его выкидываем, а выкидываем мы не только хлеб и чей – то труд, но и свои деньги.

# Гипотеза

- **Если определить наиболее оптимальные условия хранения хлеба, то хлеб может сохранить свой вкус дольше и лучше.**

# Цель

- **Выявить оптимальные условия хранения хлебобулочных изделий дома.**

# Задачи

- Провести анкетирование среди учащихся класса.
- Изучить состав и пищевую ценность хлебобулочных изделий
- Определить, в каких условиях благоприятно хранить хлебобулочные изделия.
- Определить влияет ли состав хлебобулочных изделий на длительность их хранения.
- Составить рекомендации по хранению хлеба в разных условиях.

# Немного истории.

Ученые полагают,  
что впервые хлеб  
появился на земле  
свыше 15тысяч лет назад.



Слово «хлеб» имеет  
древнегреческое  
происхождение.  
Дело в том, что греки  
выпекали свой хлеб в  
специальных горшках,  
называемые  
«клибанос».

**Печёный хлеб** – продукт , получаемый выпечкой разрыхлённого закваской или дрожжами теста.

**Пищевая ценность:** белки, углеводы, марганец, железо, фосфор, витамины Е, В 6.

## Состав хлеба.

- Мука пшеничная или ржаная
- Соль
- Дрожжи
- Вода питьевая
- Сахар -песок
- Масло подсолнечное
- маргарин (сдобный хлеб)
- Отруби



Иногда «Улучшители» для большего хранения хлеба



# Болезни хлеба



Картофельная болезнь.



Плесневение хлеба

Металлическая болезнь (производственная)

Фузариос (растительный СПИД)

**Срок хранения: 3 дня (72 часа)**

**Пшеничный хлеб- 24 часа.**

# Анкета

1. Как часто вы едите хлеб?

- Каждый день
- Редко
- Вообще не едите.

2. Какой хлеб вы больше любите?

- Пшеничный
- Ржаной
- Пшенично-ржаной
- Никакой не любите

3. Знаете ли вы, что к хлебу нужно относиться бережно?

- Да
- Нет

4. Часто ли вы не доедаете кусок хлеба?

- Да
- Нет

5. Куда девают в вашей семье несвежий, черствый хлеб?

- Выбрасывают
- Скармливают домашним животным
- Сушат сухари

6. Где вы храните купленный хлеб?

- в хлебнице
- в полиэтиленом пакете
- в другом месте (указать)

## «Социальный» «Жито»



**ООО «Хлеб» с.  
Северное**

**Состав:** мука пшеничная второго сорта, соль пищевая, дрожжи, вода питьевая

**Пищевая ценность на 100г. продукта, гр.**

Белки – 6,8

Жиры – 1,1

Углеводы – 41,0

**Калорийность на 100г., ккал 208**

**цена 11-90**



**ОАО «Край  
каравай г.Тольятти**

**Состав:** мука пшеничная первого сорта, мука ржаная, вода питьевая, солод ржаной сухой, сахар-песок, масло подсолнечное, соль пищевая, дрожжи, отруби пшеничные

**Пищевая ценность на 100г. продукта, гр.**

Белки – 7,6

Жиры – 2,2

Углеводы – 51,3

**Калорийность на 100г., ккал 256**

**цена 20-90**

## «Батон»



**ОАО «Край каравай г.  
Тольятти «**

**Состав:** мука пшеничная высшего сорта, соль пищевая, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар-песок, маргарин молочный, вода питьевая

**Пищевая ценность на 100г. продукта, гр.**

Белки – 7,5

Жиры – 2,9

Углеводы – 50,5

**Калорийность на 100г., ккал 263**

**цена 16-90**

# Результаты исследования

- Интересно было сравнить цену, состав и пищевую ценность хлебобулочных изделий на 100г. продукта, которые моя семья употребляет каждый день

- Хлеб «Социальный»



- Хлеб «Жито»



- Батон нарезной



# Решила проверить, как хлеб будет изменяться в разных условиях хранения

Разрезала хлеб пополам и положили в хлебницу и в полиэтиленовый пакет



# Результаты исследования. в хлебнице

- - за 72 часа (срок хранения указанный на упаковке) весь хлеб слегка зачерствел через 6 дней.
- Хлеб «Социальный» и «Жито» зачерствели полностью, и были непригодны в пищу. Батон нарезной покрылся плесенью.
- Смешение хлебных изделий приводит к ускоренному размножению продуктов распада, в результате чего хлеб начинает плесневеть.



# Результаты исследования

## в полиэтиленовом пакете.

- - за 72 часа (срок хранения) хлеб без изменений.
- - **через 6 дней** Хлеб «Жито» только зачерствел, а вот хлеб «Социальный» и нарезной батон покрылись плесенью



# Выводы

- Хлеб не предназначен для долгого хранения. При длительном хранении он усыхает, черствеет, теряет мягкость и аромат. Если хлеб хранить неправильно, он покрывается плёнкой зелёной плесени.
- Наиболее благоприятными условиями хранения хлеба во время срока его хранения, который указан на упаковках - полиэтиленовый пакет, но можно и использовать хлебницу.
- Быстро становится непригодным сдобный хлеб, т.к. для изготовления используют пшеничную муку и срок реализации продукта только 24 часа.
- хранить хлеб дольше положенного срока хранения не стоит.



# Заключение

- Считаю, что на поставленные вопросы нашла ответы.
- Определила наиболее благоприятные условия для длительного хранения хлебобулочных изделий.
- Узнала полезные качества хлеба.
- Составила рекомендации по хранению хлеба в разных условиях.
- Провела анкетирование среди учащихся класса и ознакомила их с результатами.

# Практическая значимость работы.

- При правильном хранении хлеба мы экономим на стоимости дополнительно купленного хлеба и ограничиваем свой организм от вредных микробов, получаемых в виде плесени при неправильном хранении.
- Планирую познакомить со своей работой родителей своего класса, дать им составленные мною рекомендации по хранению хлеба в домашних условиях.

***Спасибо за внимание!***

