

Семейный экологический проект «Запасы»

Выполнила ученица 3 класса
Язвинская Камила
Руководитель работы –
Евсеева Елена Анатольевна,
учитель начальных классов
МБОУСОШ №13
Ст. Надёжная



Цель: Исследование хранения в домашних условиях различных пищевых запасов

Задачи :

- изучить вместе с ребенком, какие хранятся в доме запасы пищи и в каких условиях.
- Описать вредителей домашних запасов и способы борьбы с ними.
- Изучить, как оценивать, не испортились ли запасы. Описать судьбу испорченных запасов.
- Составление правил хранения продуктов



Методы исследования

*** ИЗУЧЕНИЕ ЛИТЕРАТУРНЫХ ИСТОЧНИКОВ**

*** ПРАКТИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ МЕСТ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

*** ПРАКТИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ МЕСТ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Условия хранения продуктов

- Продукты в нашем доме хранятся в нескольких местах – в кухонных шкафчиках, в холодильнике и в погребе.

Итак, начнем с небольшой «кладовой» продуктов - кухни. В кухонных шкафчиках и тумбах мы храним различные крупы – гречку, рис, пшено, горох, манную и ячневую крупы, а также муку, сахар, чай, макаронные изделия, и приправы. Для всех этих продуктов отведены свои места и емкости, в которых они хранятся. Например, все крупы и макаронные изделия после покупки пересыпаются в чистые, сухие стеклянные банки, и плотно закрываются крышкой. Это очень удобно, крупа никогда не просыплется, как из пакета, и через прозрачное стекло банки хорошо видно её содержимое и его состояние. К тому же стекло – самый безвредный материал, из которого производится тара для продуктов.



Что мы храним в холодильнике:



- Что мы храним в холодильнике?
Во-первых, молочные продукты: молоко, творог, сметану, сливочное масло, кефир. Тут же: яйца, колбаса, готовые продукты питания, которые могут испортиться при комнатной температуре. Мы покупаем эти продукты каждые 2-3 дня и о длительном хранении речь не идет.
Во-вторых, продукты, чье место хранения – морозилка. Там при низкой температуре запасы хранятся дольше:
мясные продукты, летние ягоды, свежая зелень, болгарский перец. Такие запасы позволяют зимой насладиться клубникой, малиной или добавить в суп ароматный болгарский перец, петрушку, морковь.
- Важно, чтобы продукты в холодильнике были правильно упакованы и разложены и использовались до указанного срока хранения. Посуда, в которой хранятся продукты, должна быть чистой, герметичной, не иметь посторонних запахов. Полочки, контейнеры, дверцы и стенки холодильника должны регулярно мыться.

Хранение продуктов



Сроки хранения продуктов



Макароны - около года;

Маргарин (в закрытой посуде) - 21-24 дня;

Масло сливочное (в холодильнике в закрытой посуде или фольге) - 6-14 дней;

Молоко сгущенное открытое (перелитое из жестяной банки) - 2-3 дня;

Мука - 4 месяца;

Овощи свежие (в отделении для овощей в холодильнике, в зависимости от вида) - 1-7 дней;

Рыба мороженая (в морозильнике при -18 гр. С) - 14-21 день;

Рыба копченая (в алюминиевой фольге) - 2 дня;

Рыба приготовленная (в холодильнике) - 1 день;

Сахар - до 8 лет;

Семечковые - 3 дня;

Сливки (в холодильнике) - 2 дня;

Сметана (в холодильнике) - 2 дня;

Ягоды (при +4 гр. С) - 1-2 дня.



Советы по домашнему хранению продуктов

- Для хранения надо отбирать зрелые овощи; недозрелые и перезрелые хранятся плохо.

Любые овощи нельзя хранить на свету.

Фрукты и овощи при хранении надо периодически осматривать с целью удаления подпорченных экземпляров.

В местах хранения овощей нельзя допускать резких колебаний температуры - возможны конденсация влаги на овощах (они начнут гнить) и повышение интенсивности дыхания овощей (уменьшается масса овоща).

При хранении фруктов и овощей вне холодильника нужно обращать внимание на влажность окружающего воздуха, так как большинство овощей и фруктов весьма чувствительны к ней: при низкой влажности воздуха быстро увядают, высыхают, а при высокой - загнивают (овощи прорастают и загнивают).

Наиболее подходящая влажность воздуха при хранении многих овощей - 90-95% (для лука и чеснока - 70-80%).

Фрукты и овощи хорошо хранятся в холодильнике в стеклянных банках, закрытых полиэтиленовыми крышками.

Горох, фасоль и чечевицу надо хранить в проветриваемом месте в матерчатом мешочке или в картонной коробке (в непроветриваемом месте чечевица быстро впитывает влагу и плесневеет).

Флодоовощные консервы следует хранить при температуре не ниже нуля градусов (чтобы не замерзли банки) и не выше 15-20 гр. С, при относительной влажности воздуха в помещении не выше 75% (чтобы не ржавели крышки).

Нельзя допускать замораживания солений и маринадов, так как они при этом становятся мягкими, теряют форму и быстро портятся.

Вредители домашних запасов



Крупы любит не только наша семья, но и всякие вредители домашних запасов.

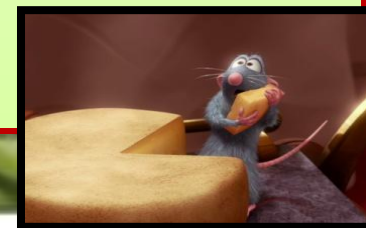
Среди вредителей есть амбарный долгоносик — жучек длиной 2-4 мм, цвета бывает от светло коричневого до черного. Голова вытянута в хоботок. Повреждает долгоносик рис, крупу из пшеницы, кукурузы, редко макароны и муку. Личинка съедает зерно из нутрии, жук объедает снаружи.

Ещё один вредитель - рисовый долгоносик . В хорошем теплом помещении дает по 6 поколений в год. В питании предпочтение отдает кукурузным зернам и рису.

Большой мучной хрущак — жук длиной 15-16 мм, от бурого до черного цвета. Заводится мучной хрущак в слежавшейся муке, зерне, манной крупе, гречневой крупе, рисе и сухофруктах.

Кроме вредителей жучков в крупе заводятся моли. Гусеницы моли повреждают зерно, муку, крупу, печенье и сухофрукты.

Поэтому мы всегда перед приготовлением перебираем тщательно крупы, горох и фасоль.

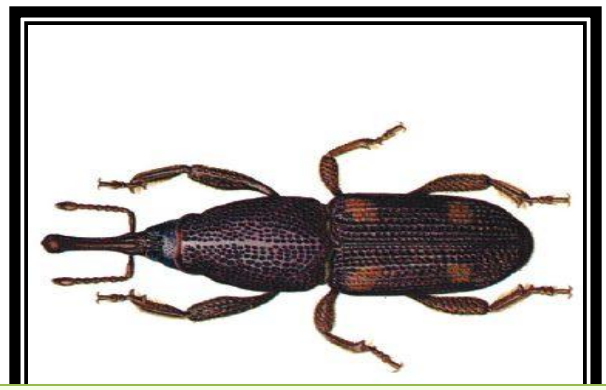




Большой мучной хрущак — жук длиной 15-16 мм. Заводится мучной хрущак в слежавшейся муке, зерне, манной крупе, гречневой крупе, рисе и сухофруктах.



Вредитель запасов подвальных помещений.



Рисовый долгоносик формой и величиной тела похож на амбарного долгоносика. В отличие от него имеет на надкрыльях по 2 красноватых пятна. Летает. В тепле даёт до 6 поколений в год. Питается, как и амбарный долгоносик, но предпочитает зёрна кукурузы и риса.



Кроме вредителей жучков в крупе заводятся моли. Гусеницы моли повреждают зерно, муку, крупу, печенье и сухофрукты. Моль откладывает личинки в продуктах, и эти личинки питаются ими, делают их непригодными для питания человека. Поселение гусениц моли можно обнаружить по слежавшимся комочкам крупы или муки опутанным паутиной.

Как распознать испорченные продукты?

- **Обратите пристальное внимание на внешний вид продуктов.** Испорченные хлеб, сыр и пицца, оставленная на воздухе, могут покрыться зелеными или синими спорами плесени, растущими на них. Другие формы плесени могут выглядеть как белый пух, похожий на пух одуванчика. Испорченные овощи и фрукты часто коричневые и мягкие. Края испорченной пиццы могут стать рассыпчатыми или изменить цвет. Испорченное молоко сворачивается комками.
- **Запах пищи.** Прогорклый запах характернее для испорченного масла, в то время как испорченное молоко пахнет кислым. Если вы обнаружили неприятный запах, пища уже небезопасна для употребления.
- **Проверьте срок годности.** Хотя некоторые запечатанные, не распакованные пищевые продукты еще можно употреблять в пищу в течении несколько дней после истечения срока годности, лучше сразу выбросить свежие продукты, такие как молоко, яйца и сливочное масло, если их срок годности прошел.
- **Проверьте консервы на повреждения.** Токсины ботулизма могут накапливаться внутри поврежденных банок. Ржавые, сильно помятые, выпуклые или протекающие банки часто содержат испорченные продукты и должны быть выброшены.
- **Будьте осторожны с продуктами, консервированными в домашних условиях.** Домашние консервы, а также хлеб, масла и молочные соусы надо есть с осторожностью. Товары, консервированные в домашних условиях, должны быть простерилизованы, в стеклянных банках с плотными крышками или слоем воска в верхней части пищи.





Вывод:

- **Выполняя работу я сделала следующие выводы:**
- *1. В холодильнике и без холодильника продукты надо хранить с соблюдением определённых правил*
- *2. Основным способом сохранения продуктов в домашних условиях является консервирование*
- *3. Существует множество микроорганизмов, которые могут причинить вред здоровью человека*
- *4. На практике убедилась, что несоблюдение правил хранения может привести к порче продуктов*
- *5. Неправильное хранение продуктов может привести к серьёзным заболеваниям, вызванные жизнедеятельностью микроорганизмов*





Ссылки на источники

Интернет - ресурсы

- <http://www.forkids.ru/sport/healthfood/88.html>
- http://galinarus.liferus.ru/talk_about2.htm
- http://pestcontrol.ru/dezinseksiya_unichtozhenie_nasekomyh
- http://selhozrabota.ru/wp-content/uploads/123_html_m2a17b281.jpg
- www.gastronom.ru/.../