

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
для детей дошкольного и младшего школьного возраста
«Прогимназия «Сообщество»



Городская научная конференция молодых исследователей
научно - социальной программы «Шаг в будущее»

Секция: медицина и биология
Тема: «Всякий ли мёд полезен?»

Автор: Карабатова Анна,
обучающаяся 4 класса.

Руководитель: Прохорова Елена Ивановна, учитель
ХМАО-Югра, г. Нефтеюганск.
МБОУ «Прогимназия «Сообщество».





Гипотеза:

предположим, что состав магазинного мёда отличается от мёда пчеловодов и его полезные свойства минимальны или вредны.





Цель исследования:

определить вредные составляющие мёда

Объект исследования:

мёд

предмет исследования:

составляющие мёда





Задачи исследования:

- изучить литературу о влиянии мёда на здоровье человека;
- узнать народные способы проверки мёда на натуральность, выбрать простейшие;
- экспериментальным путём выявить полезные и вредные составляющие мёда;
- проанализировать результаты эксперимента;
- сделать выводы.





Методы исследования:

1. Теоретические: изучение источников информации

2. Практические:

а) наблюдение;

б) анкетирование;

в) интервью;

г) эксперимент.

3. Обобщение и выводы.





Этапы работы:

- . Изучение научной литературы.
- . Анкетирование обучающихся 4 а класса.
- . Проведение эксперимента.
- . Анализ проделанной работы, выводы.





Введение.

«В мёде природа представила нам
один из драгоценнейших своих даров,
значение которого
для человеческого организма
в настоящее время слишком недостаточно
познано или очень слабо познается».

Е. Цандер.



Анкетирование



1. Как часто и при каких обстоятельствах вы употребляете мёд?

2. Знаете ли вы о полезных свойствах мёда?

3. Знаете ли вы способы проверки мёда на натуральность?

4. Где, у кого ваши родители приобретают мёд?

Вопрос №1	Ежедневно 8 человек
	1 раз в месяц 4 человека
	Только когда болею 10 человек
Вопрос №2	Знаю 10 человек
	Не знаю 15 человек
Вопрос №3	Знаю 1 человек
	Не знаю 24 человека
Вопрос №4	В магазине 10 человек
	На ярмарке мёда 10 человек
	Не знаю 5 человек





Интервью

1. Почему мёд разного цвета.
2. Какие лечебные свойства мёда им известны?
3. Какие способы фальсификации мёда они знают?



Сорта и виды мёда



ГРЕЧИШНЫЙ

ЛИПОВЫЙ

МАЛИНОВЫЙ

СЕРПУХОВЫЙ

ЯБЛОНЕВЫЙ





Подготовка к эксперименту.

Для исследования мне понадобится мёд разного вила, ложка, тонкая деревянная палочка, кипяток, йод, нашатырный спирт, дистиллированная вода уксус



Используя дедовские способы проверки мёда на качество, я начала свой эксперимент.



Эксперимент № 1 Наличие воды

Если капнуть на лист низкосортной бумаги, которая хорошо впитывает влагу, мед, в котором отсутствует вода и сахар то он не должен растекаться.

Эксперимент № 2: Наличие сахара

Чтобы проверить добавлен ли в мёд сахар нужно опустить в мед кусочек хлеба, а через 8-10 минут достать его. В качественном меде хлеб затвердеет. Если наоборот, размягчился или вовсе расползся, то перед вами не что иное, как сахарный сироп.

Эксперимент №3: Наличие крахмала и мела

Чтобы проверить наличие в мёде крахмала и мела, надо разбавить немного меда в небольшом количестве дистиллированной воды и капнуть туда 4 - 5 капель йода. Если раствор посинеет, значит, для изготовления этого продукта использовали крахмал.





Я построила шкалу оценки качества мёда,
используя трёх балльную оценку:



Результаты своего исследования я занесла в таблицу



	Мед, купленный в магазине	Мед, купленный на ярмарке мёда	«Домашний» мёд
Эксперимент № 1	Присутствует вода	Присутствует вода	Вода отсутствует
Эксперимент № 2	Присутствует сахар	Присутствует сахар	Сахар отсутствует
Эксперимент № 3	Присутствуют крахмал или мел	Крахмал отсутствует	Крахмал или мел отсутствуют



Таким образом, определив экспериментальным путем, качество мёда я выяснила, что самым качественным оказался мёд, присланный нам дедушкой. Поэтому, к покупке мёда нужно отнестись серьёзно. А если сомневаешься, необходимо проверить его на качество.



Вредность сахарозы – сахара

- Способен привести к раздражительности, волнению, нарушению внимания..
- Способствует снижению сопротивляемости бактериальным инфекциям.
- Способствует возникновению рака молочной железы, кишечника.
- Увеличивает уровень глюкозы и инсулина.
- Ухудшает зрение.
- Способствует повышению кислотности перевариваемой пищи.
- Вызывает кариес, способствует возникновению пародонтоза.
- Способствует ожирению.
- Провоцирует приступы бронхиальной астмы.
- Увеличивает риск ишемической болезни сердца.
- Может снизить выработку гормона роста.
- У детей вызывает сонливость.
- Вызывает головную боль.
- Служит причиной пищевой аллергии
- Предрасполагает к развитию сердечно – сосудистых заболеваний
- Может приводить к повреждению сосудов





Выводы

- Состав магазинного мёда отличается от мёда пчеловодов.
- Различные примеси, в частности: вода, сахар, крахмал, мел отрицательно, а порой и необратимо воздействуют на здоровье человека.
- Важно и необходимо знать способы распознавания натурального и фальсифицированного мёда.
- Необходимо серьёзно относиться к покупке мёда.





Спасибо за внимание

