

Исследовательская работа по теме: «Польза козьего молока».

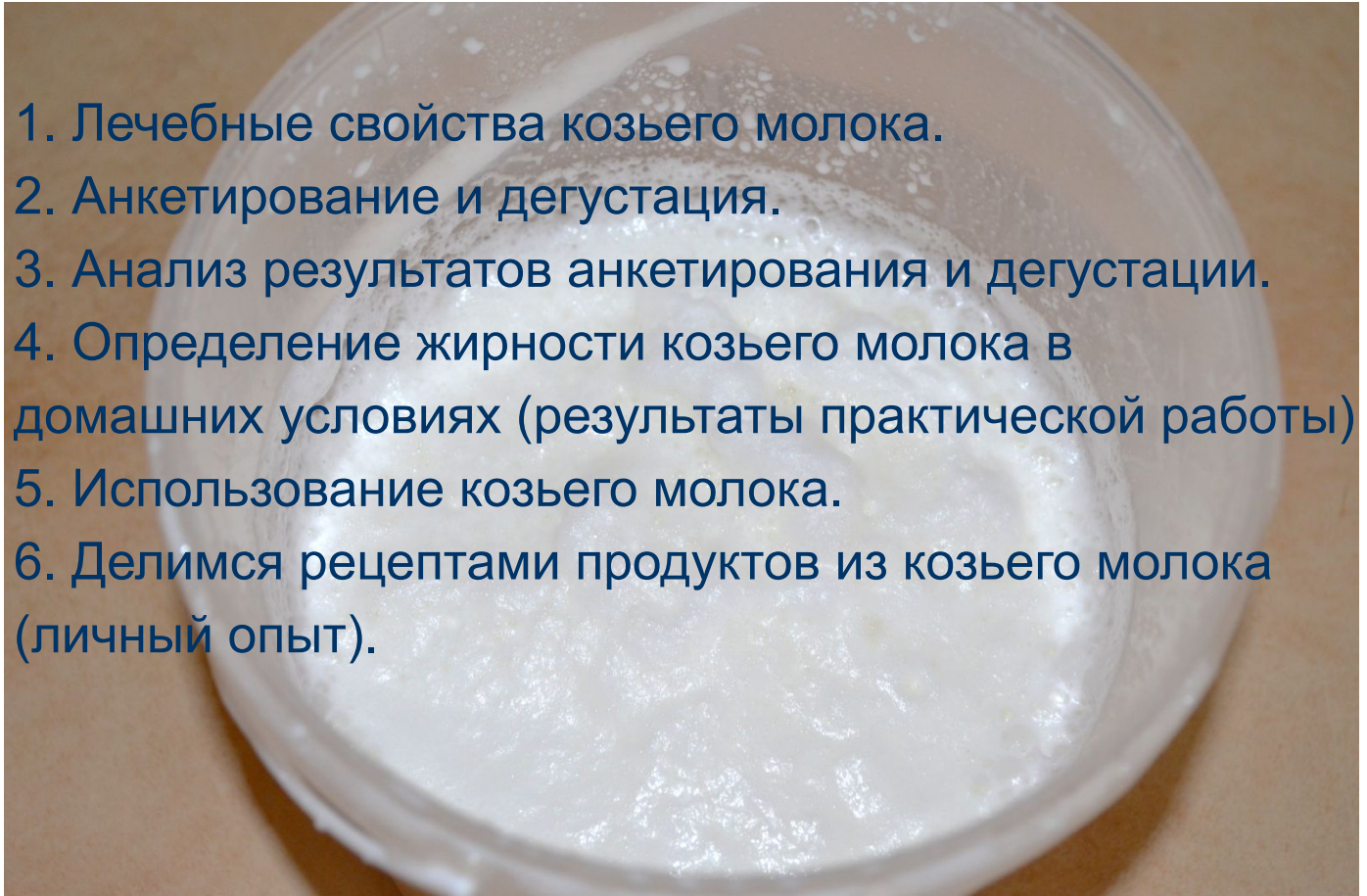
Выполнила ученица 1 «В» класса
МБОУ «Параньгинская СОШ»
Латфуллина Самина.
Руководитель : Сабирова Г.Ю.

Проблематика.



План исследования.

1. Лечебные свойства козьего молока.
2. Анкетирование и дегустация.
3. Анализ результатов анкетирования и дегустации.
4. Определение жирности козьего молока в домашних условиях (результаты практической работы)
5. Использование козьего молока.
6. Делимся рецептами продуктов из козьего молока (личный опыт).



Тема, цель и задачи исследования.

Тема исследования: чем полезно козье молоко?

Цель исследования: выяснить особенности козьего молока и его влияние на организм человека.

Задачи исследования:

- 1). изучить литературу и другие источники информации по проблеме исследования;
- 2). выяснить ценность козьего молока теоретически и экспериментальным путём;
- 3). выяснить, где используется козье молоко, провести анкетирование среди одноклассников по данному вопросу;
- 4). провести практическую работу по определению жирности молока в домашних условиях.



Предмет, объект и гипотеза исследования.

Предметом исследования является молоко нашей козочки Ксюши .

Объектом исследования является домашняя коза Ксюша.

Гипотеза исследования козье молоко оказывает положительное влияние на развитие организма и здоровье людей.



Наша Ксюша.



Лечебные свойства козьего молока.



- полезно тем людям, у которых белки коровьего молока вызывают аллергию;
- кальций и витамин D, содержащиеся в козьем молоке, укрепляют костную ткань;
- в кисло-молочных продуктах козьего молока и козьем сыре присутствуют вещества, стимулирующие рост полезной микрофлоры кишечника;
- в косметологии: козье молоко входит в состав кремов

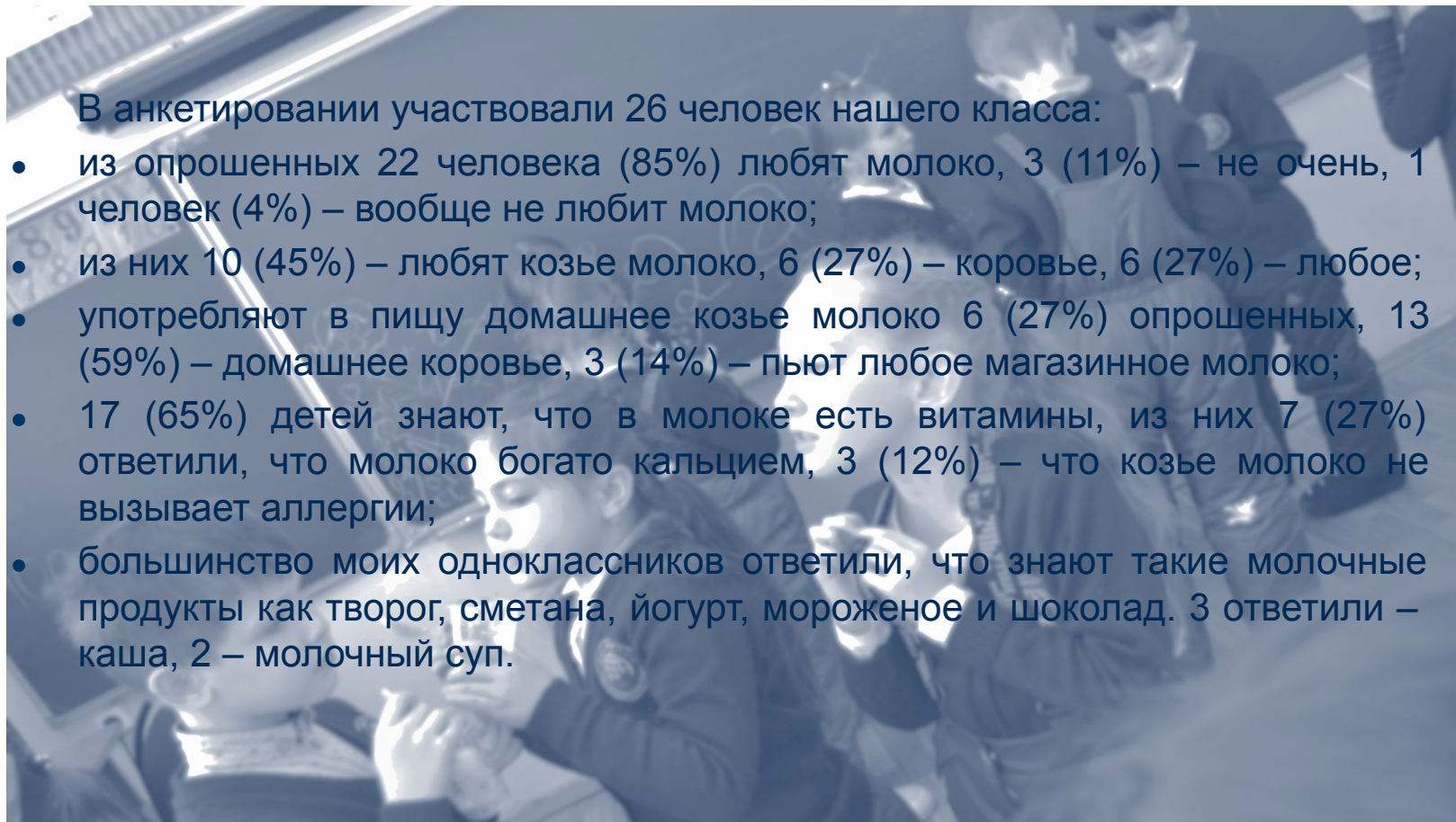
Анкетирование и дегустация козьего молока.



Любите ли вы молоко?	<u>да</u>	нет	не очень
Какое молоко вы любите?	козье	коровье	любое
	магазинное	<u>домашнее</u>	никакое
Чьё молоко вы употребляете в пищу?	<u>козье</u>	коровье	любое
	магазинное	<u>домашнее</u>	никакое
Чем полезно молоко?	<u>не знаю</u>	есть витамины	никакое много белка не вызывает аллергии
	богато кальцием	есть жиры	
Какие молочные продукты вы знаете?	<u>ТВОРОГ</u>	<u>ЙОГУРТ</u>	<u>КАША</u>
	<u>МОЛОЧНЫЙ КОЖИ</u>	<u>МОРОЖЕНОЕ</u>	
Какие молочные продукты вы любите?	<u>ЙОГУРТ</u>	<u>ТВОРОГ</u>	<u>КАШУ</u>
	<u>МОРОЖЕНОЕ</u>		

Любите ли вы молоко?	<u>да</u>	нет	не очень
Какое молоко вы любите?	козье	коровье	любое
	магазинное	<u>домашнее</u>	никакое
Чьё молоко вы употребляете в пищу?	козье	коровье	любое
	магазинное	<u>домашнее</u>	никакое
Чем полезно молоко?	<u>не знаю</u>	есть витамины	никакое много белка не вызывает аллергии
	богато кальцием	есть жиры	
Какие молочные продукты вы знаете?	<u>сметана</u>	<u>йогурт</u>	<u>мороженое</u>
	<u>мороженое</u>	<u>сметана</u>	<u>йогурт</u>
Какие молочные продукты вы любите?			

Анализ результатов анкетирования



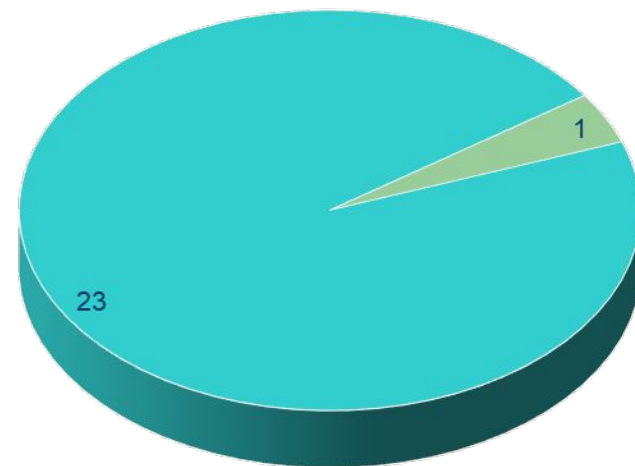
В анкетировании участвовали 26 человек нашего класса:

- из опрошенных 22 человека (85%) любят молоко, 3 (11%) – не очень, 1 человек (4%) – вообще не любит молоко;
- из них 10 (45%) – любят козье молоко, 6 (27%) – коровье, 6 (27%) – любое;
- употребляют в пищу домашнее козье молоко 6 (27%) опрошенных, 13 (59%) – домашнее коровье, 3 (14%) – пьют любое магазинное молоко;
- 17 (65%) детей знают, что в молоке есть витамины, из них 7 (27%) ответили, что молоко богато кальцием, 3 (12%) – что козье молоко не вызывает аллергии;
- большинство моих одноклассников ответили, что знают такие молочные продукты как творог, сметана, йогурт, мороженое и шоколад. 3 ответили – каша, 2 – молочный суп.

Анализ результатов дегустации

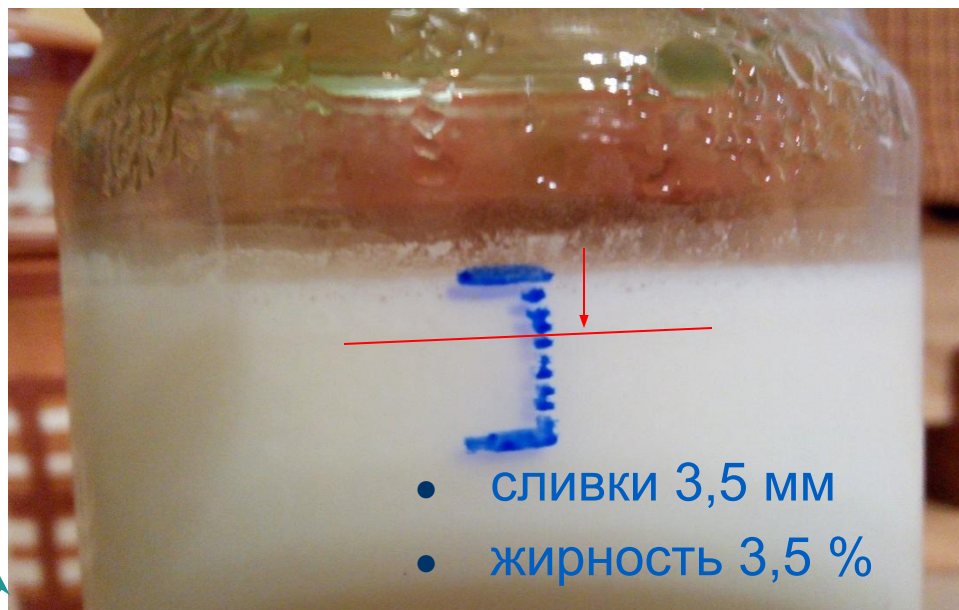


Молоко



■ Понравилось ■ Не пробовали □

Определение жирности козьего молока в домашних условиях



Сыры домашнего приготовления.



Как я с мамой делала йогурт из козьего молока в домашних условиях



- 1). Налили 2 л молока в кастрюлю
- 2). Поставили кастрюлю на медленный огонь и довели молоко до кипения
- 3). Остудили молоко до 43-45 °С
- 4). Растворили в молоке купленную предварительно в аптеке закваску (комплекс сухих микроорганизмов пробиотиков) либо натуральный густой йогурт с живыми лактобактериями, тщательно перемешали
- 5). Укутали смесь и убрали в тепло на 12 часов
- 6). Остудили йогурт, при желании добавили в него ягод или фруктов и он готов к употреблению.

Дегустация домашнего йогурта



Итак, чем же полезно козье молоко?

- оно легко усваивается организмом человека
- в нём есть кальций и витамин D так полезные для растущего организма детей
- используется в медицине при лечении заболеваний лёгких, при аллергиях на коровье молоко, быстро поставит на ноги больного, а ослабленному организму даст силы
- наша гипотеза подтвердилась: козье молоко - эликсир здоровья

**Пейте козье молоко,
будете здоровы!**



Литература

1. Ерохин, А.И. Коза домашняя [Текст] / А. И. Ерохин // Большая Российская энциклопедия: в 30 т. Т. 14. – М.: Большая Российская энциклопедия, 2009.- С. 417.
2. Козье молоко [Текст] // Малая энциклопедия « Мир вокруг нас». Домашние животные.- М. ОНИКС 21век,2001. – с.52.
3. Дитрих А.К., Юрмин Г.А. Почемучка: Детское Справочное Бюро / Сценарий ил., макет и оформл. А. Семенова; Коллектив худож.- Изд. испр., с сокр. и доп.- М.: ЗАО «Премьера», ООО «Издательство Астрель», ООО «Издательство АСТ», 2000, с. 197, с. 293
4. Плешаков А.А., Новицкая М.Ю. Окружающий мир 1 класс М.: Просвещение, 2010, с. 42-43, с. 80-81
5. Интернет-ресурсы: о пользе козьего молока