

Районный конкурс детских тематических проектов
«Питание и здоровье»

*Исследовательская работа на тему:
«Мед - вкусно и полезно»*

*Автор : Эстрих Иван
Максимович,
учащийся 1«А» класса,
МАОУ Казанская средняя
общеобразовательная школа*

*Руководитель: Иоч Ольга
Павловна*

ГИПОТЕЗА:

«Натуральный мёд – это не только о вкусно, но ещё и очень полезно».

ЦЕЛЬ:

«Изучение истории мёда, его свойств, выявление полезных качеств мёда».

ЗАДАЧИ:

- 1. Выяснить что такое мёд.**
- 2. Изучить историю появления мёда и его роль в рационе человека.**
- 3. Провести дегустацию мёда.**
- 4. Провести опрос одноклассников на предмет их отношения к мёду.**
- 5. Подтвердить или опровергнуть гипотезу: «Натуральный мёд – это не только вкусно, но ещё и очень полезно».**

МЕТОДЫ:

- 1. Сбор информации, изучение ресурсов Интернета.**
- 2. Дегустация образцов мёда, определение органолептических показателей.**
- 3. Анкетирование.**

«Мед - густоватое, липкое и сладкое вещество, выделяемое пчелой медунницей, в виде сотов, в восковых ячейках».

(Из словаря В.И. Даля)

В России на мед разработан специальный стандарт – документ, определяющий каким должен быть натуральный мед.

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Внешний вид (консистенция)	Жидкий, полностью или частично закристаллизованный
Аромат	Приятный, от слабого до сильного, без постороннего запаха
Вкус	Сладкий, приятный, без постороннего привкуса



Достоверно известно, что дикий мед добывали еще 15 тыс. лет назад, в раннем каменном веке. Доказательством тому служит рисунок, обнаруженный на скалах недалеко от испанского города Валенсия, на котором изображены люди, взобравшиеся по веревкам к отверстию на высокой скале. Один из них достал оттуда сот и переложил в корзинку, а вокруг людей в это время летают пчелы.

Как-то утром выходного дня папа достал из подполья трехлитровую банку с медом и сказал, что это донниковый мед, откачанный дедушкой в 2008 году. Я открыл крышку и удивился, насколько вкусным ароматом наполнилась кухня.

Этот мёд хранился в подполье более 6 лет. Неужели он не испортился. Ведь мёд рекомендуют хранить не более двух лет.

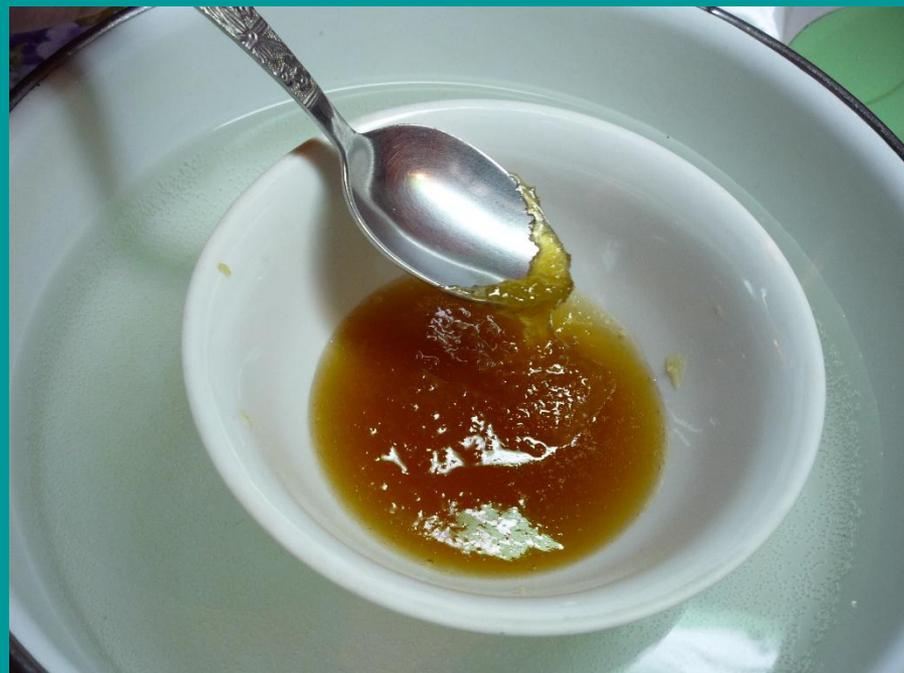
Чтобы выяснить, можно ли есть этот мед, я решил провести его дегустацию, а также дегустацию и оценку органолептических свойств ещё двух образцов мёда: лесного мёда, откачанного дедушкой в 2014 году, и липового мёда, купленного мной в магазине.

Показатель для оценки	Образцы		
	Мёд 2008 года	Мёд 2014 года	Липовый мед
Цвет	Светло бежевый	Светло-коричневый	Жёлто-коричневый
Консистенция	Твердый, очень мелкие кристаллики	Твердый, кристаллики среднего размера	Твердый, крупные кристаллики
Запах	Нежный аромат цветущего донника	Густой, насыщенный цветочный запах	Немного резковатый, вкусный запах меда
Вкус	Потрясающе нежный очень сладкий	Сладкий, немного терпкий	Сладкий, немного терпкий
Консистенция после нагревания на водяной бане	Очень тягучий	Средне тягучий	Средне тягучий

Мед трех видов до нагревания на водяной бане.



**Лесной мед, собранный в 2014 году, после
нагревания.**



**Донниковый мед, собранный в 2008 году, после
нагревания.**



Липовый мед, после нагревания.



Самый вкусный мед – донниковый.



Улей, в котором живут пчелы.



Рамка с медовыми сотами.



**Фото 13, 14. Медогонка, с помощью которой
добывают мед из сот.**



Вывод:

Мёд - это очень вкусный и полный необъяснимых свойств продукт, который большинство людей считает полезным.