

# Качество молока, продаваемого в торговых точках г.Туринаска.



## Презентация к исследовательскому проекту.

Выполнила: Ольшак Анастасия Андреевна ученица 4 «Б» класса МОУ СОШ №1.

Руководитель: Урванова Любовь Владимировна учитель высшей кв.категории.

2010 год.

**Экономика** – в переводе с древнегреческого языка – это искусство ведения домашнего хозяйства.



**Конкуренция** – один из главных механизмов экономики. Это соперничество, соревнование между отдельными людьми, между фирмами, магазинами, странами, которое направлено на достижение какой-нибудь выгоды.



**Мои исследования:**

качества продаваемого в Туринске молока  
спроса на молоко различных производителей.

Выдвинула **гипотезу:** знание основ экономической культуры помогает грамотно вести себя в  
качестве покупателя

**Цель работы:** исследовать качество молока, поступающего в торговые сети г. Туринска и  
спрос на молоко различных производителей.

**Объект исследования:**

Молоко различных производителей.

**Предмет исследования:**

Различные показатели молока и его состав.

**Задачи:**

Изучить различные показатели молока;

Изучить спрос населения на молоко различных производителей;

Сравнить молоко разных производителей.

Решить на семейном совета, какое молоко будет покупать наша семья

# Из истории молока. Что такое молоко?



«Молоко- это изумительная пища,  
приготовленная самой природой».  
И.П.Павлов

Молоку более 5000 лет.

Предок коровы -животное тур.



За всю жизнь человек потребляет  
почти 10 тысяч литров молока!



# Качество молока, продаваемого в продуктовых магазинах г. Туринска.

№ 1

№ 2

№ 3

№ 4

№ 5



Ирбит



Слобода Туринская



Екатеринбург



Москва



Нижегородская область.

# Изучила состав молока на упаковке по этикетке.

## № 1



## № 2



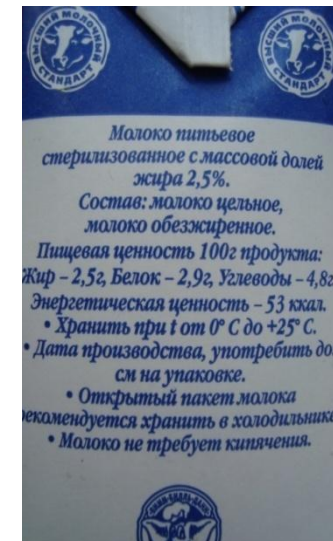
## № 3



## № 4



## № 5



**Вывод:** опрос покупателей и продавцов показал, что большинство смотрят только на жирность данного продукта, спрашивают свежее оно или нет. Остальная информация их не интересует.

# Определение органолептических показателей качества молока ( при помощи органов чувств)

## Определение внешнего вида молока



**Оборудование:** стеклянный стакан 5 штук.

**Пояснение к заданию.** Внешний вид молока оценивается при его осмотре в прозрачном сосуде.

Отмечается: — однородность, — осадок, — загрязнения, — примеси.

**Ход работы:**

1. Налейте молоко в стакан до середины объема.
2. Внимательно рассмотрите, есть ли в нем загрязнения, примеси, отметьте однородность.
3. Дайте молоку отстояться в течение 3-5 минут и отметьте наличие осадка.

**Вывод:** Внешний вид всех образцов всех торговых марок был однородный без осадков, загрязнений и примеси.

## Определение цвета молока.



**Оборудование:** прозрачный стакан, белый лист бумаги.

**Пояснение к заданию.** Цвет молока бывает: — белый, — желтый, — слегка желтоватый, — кремовый, — кремовый оттенок (для топленого молока), — серый, — голубой, — слегка синеватый оттенок (для нежирного молока).

**Ход работы:**

1. Налейте в стакан молока.
2. Поднесите к нему белый лист и сравните цвет.

**Вывод:** Первые четыре образца имеют слегка желтоватый оттенок, а молоко «Весёлый молочник» -кремовый оттенок.



## Определение запаха молока.



**Оборудование:** стаканы и крышка.

**Пояснение к заданию.** Свежее молоко имеет слабый специфический запах. Чем может пахнуть молоко: — запаха может не быть, или он слабо ощутим, — запах может быть кормовой, хлебный, окисленный, прогорклый, затхлый, плесневелый, гниlostный, — запах нефтепродуктов, лекарственных, моющих, дезинфицирующих средств и других химикатов, — запах лука, чеснока, полыни. По интенсивности запах может быть сильным отчетливым, слабым, очень слабым.

**Ход работы:**

1. Налейте в стакан молока чуть больше половины, закройте крышкой.
2. Энергично взболтайте.
3. Открыв крышку, сразу понюхайте. Запах определяется многократными короткими вдохами.

# Определение вкуса молока.



**Оборудование:** стеклянный стакан .

**Реактивы:** вода питьевая.

**Пояснение к заданию.** Молоко должно быть комнатной температуры. Полость рта ополаскивается небольшим количеством молока (**5-10** мл). Вкус доброкачественного молока слегка сладковатый. Со временем появляется вкус: — недостаточно выраженный, пустой, — кормовой, хлебный, кислый, прогорклый, горький, плесневелый, гнилостный, — вкус нефтепродуктов, лекарственных, моющих, дезинфицирующих средств и других химикатов, — вкус лука, чеснока, полыни и др.

**Ход работы:**

1. Налейте в стакан **10-20** мл молока.
2. Возьмите глоток молока в рот, старайтесь распределить его по всей поверхности ротовой полости и держите его некоторое время.
3. После каждой пробы молока следует прополоскать рот водой и между

**Вывод:** Все образцы имеют разный вкус. №1-сладковатый, №2-кормовой, №3-кисловатый  
№4-вкус топленого молока, №5-горьковатый

# Изучение спроса на молоко различных производителей. (социологической опрос продавцов, покупателей)

23 рубля 50 копеек

23 рубля

30 рублей



1 место



2 место



3 место

# Состав молока, которое покупается больше всего жителями нашего города.

## Опыт №1. Определение наличия белка в молоке



- Вскипятить молоко.

**Наблюдаем:** появляется «пенка»

**Вывод:** это белок, который называется молочной белковиной.

## Опыт № 2. Определение наличия минеральных веществ в молоке.

1. Налить немного молока в фарфоровую чашку для выпаривания.
2. Подержать фарфоровую чашку над пламенем .

**Наблюдаем:** появляется запах, образуется сухая масса.

3. Продолжить держать над пламенем фарфоровую чашку.

**Наблюдаем:** на дне чашки беловатый налёт.



**Вывод:** Появление запаха показывает, что сгорают органические вещества молока.

На дне чашке от молока остаётся зола - это минеральные соли.

## Опыт № 3. Определение наличия жира в молоке.

Мы определили количество жира в молоке разных торговых марок.

1. На отдельные листочки бумаги капаем молоко.

2. Затем сверху листочки накрываем промокательной бумагой.

3. Сравниваем пятна, которые остались на бумаге — их размеры и интенсивность



# Опыт № 4. Определение качество молока

По словам экспертов, определить это можно так: смешайте молоко и спирт в соотношении **1:2**. Смесь некоторое время взбалтывайте и быстро вылейте на блюдце. Если молоко не разбавлено, то не позже чем через пять-семь секунд в жидкости появятся хлопья. Если же хлопья появятся через больший промежуток времени, то молоко разбавлено водой. И чем больше в молоке воды, тем больше времени требуется для появления хлопьев.



## **Опыт № 5. Какое молоко предпочитают кошки.**

В блюдца мы налили молоко разных торговых марок и позвали кошек. Вы не поверите, но к образцу №1 (г. Ирбит) из 5 кошек подошли 2, остальные распределились по другим образцам.



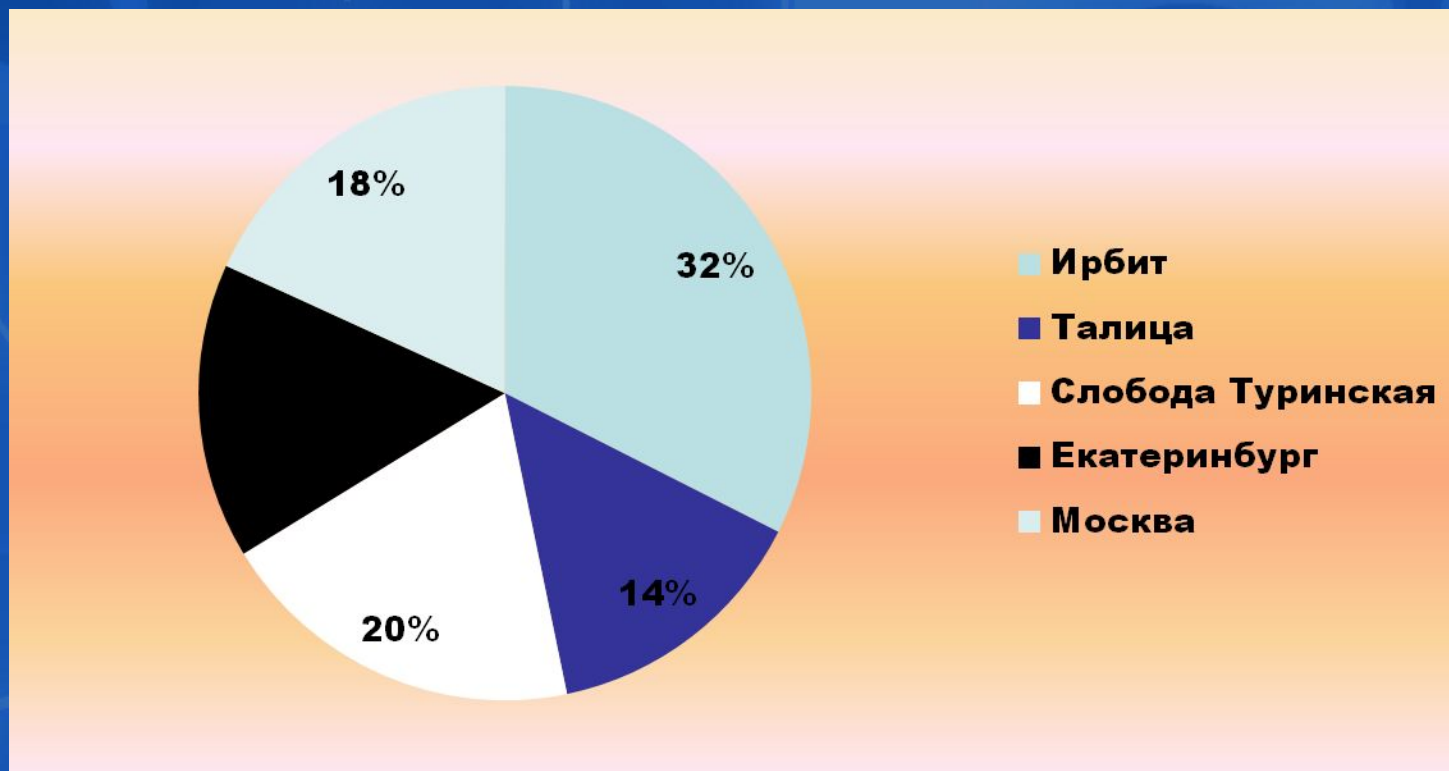
**В итоге всё молоко оказалось вылакано, значит, фальсификаций не выявлено.**



# Экономическая грамотность моих одноклассников.

1. Перечислите, из каких городов привозят молоко в наши магазины?

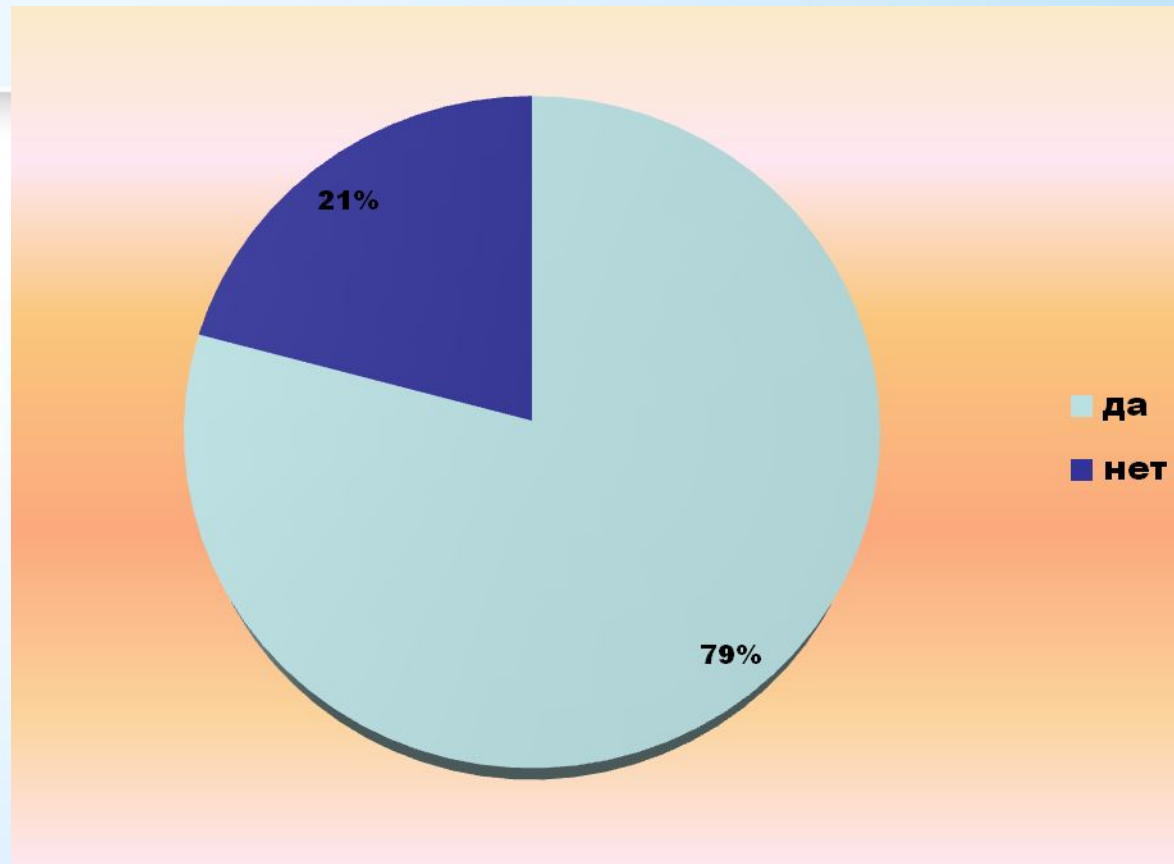
ДИАГРАММА №1.



Вывод: мои одноклассники знают, из каких городов привозят молоко в торговые точки нашего города.

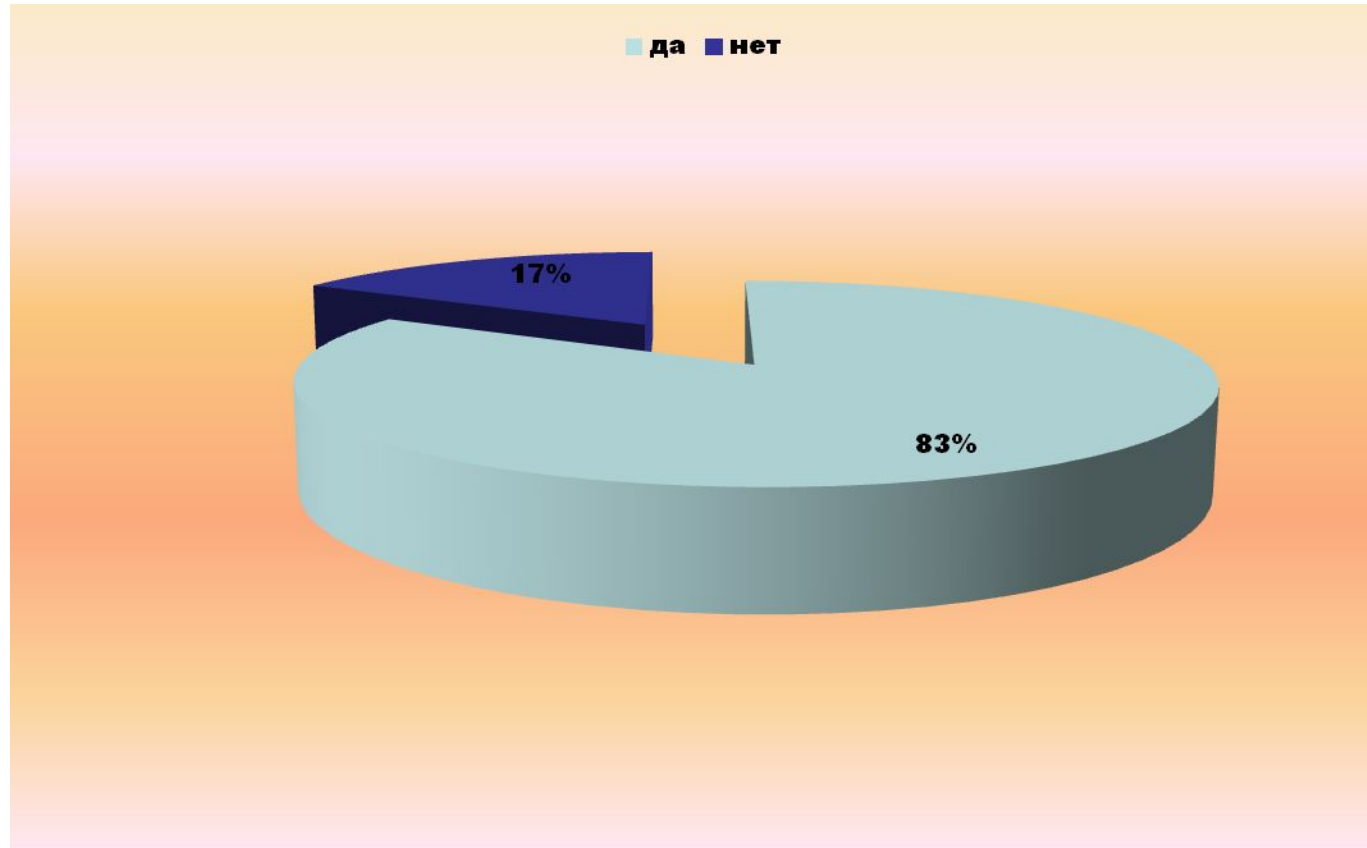
## 2.Задумывались ли вы когда-нибудь, почему в магазинах продается молоко различных производителей?

ДИАГРАММА №2.



**Вывод:** 79 % ребят задумываются над тем, почему в наших магазинах продаётся молоко разных производителей.

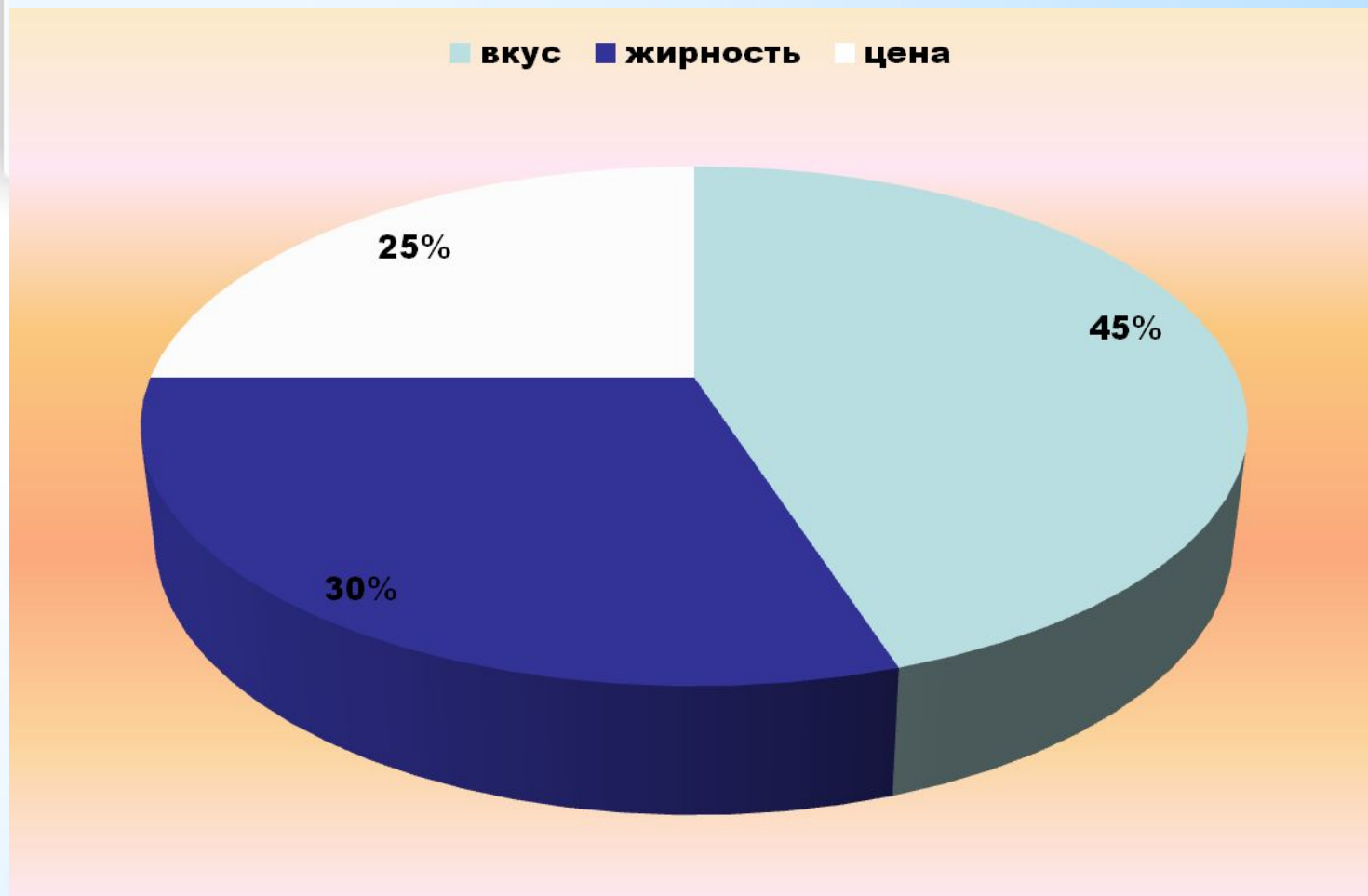
### 3.Отдает ли предпочтение какому-либо производителю молока ваша семья?



**Вывод:** **83 %** моих одноклассников при покупке молока отдают предпочтение производителю из г.Ирбит и Слобода Туринская.

## 4. Чем отличается молоко, купленное в магазине от купленного у частных?

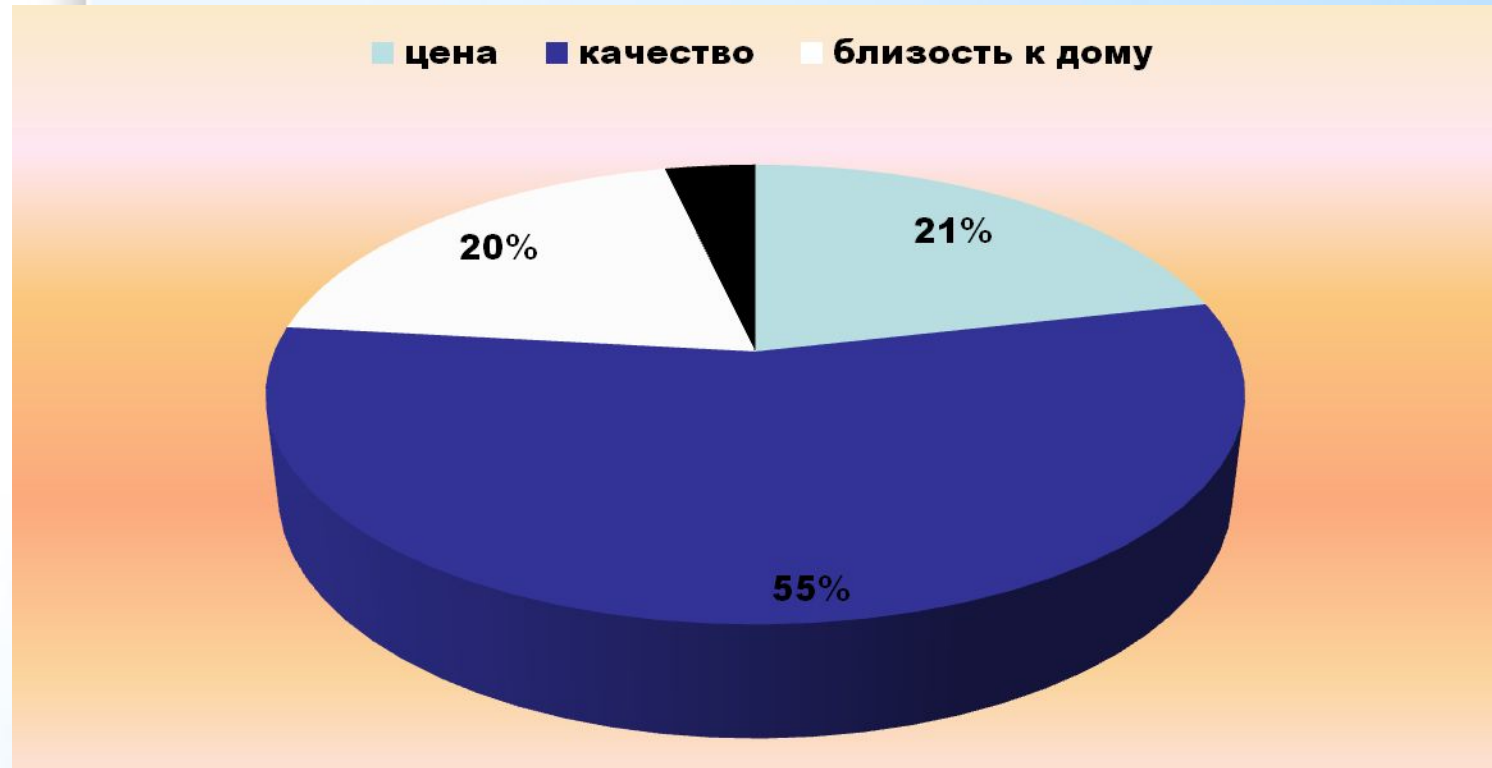
ДИАГРАММА №4.



**Вывод:** 45 % считают, что «своё» молоко от покупного отличается вкусом, 30 %-жирностью и 25 %-понимают, что отличие есть и в цене.

## 5. На что ориентируетесь при покупке молока?

ДИАГРАММА №5.

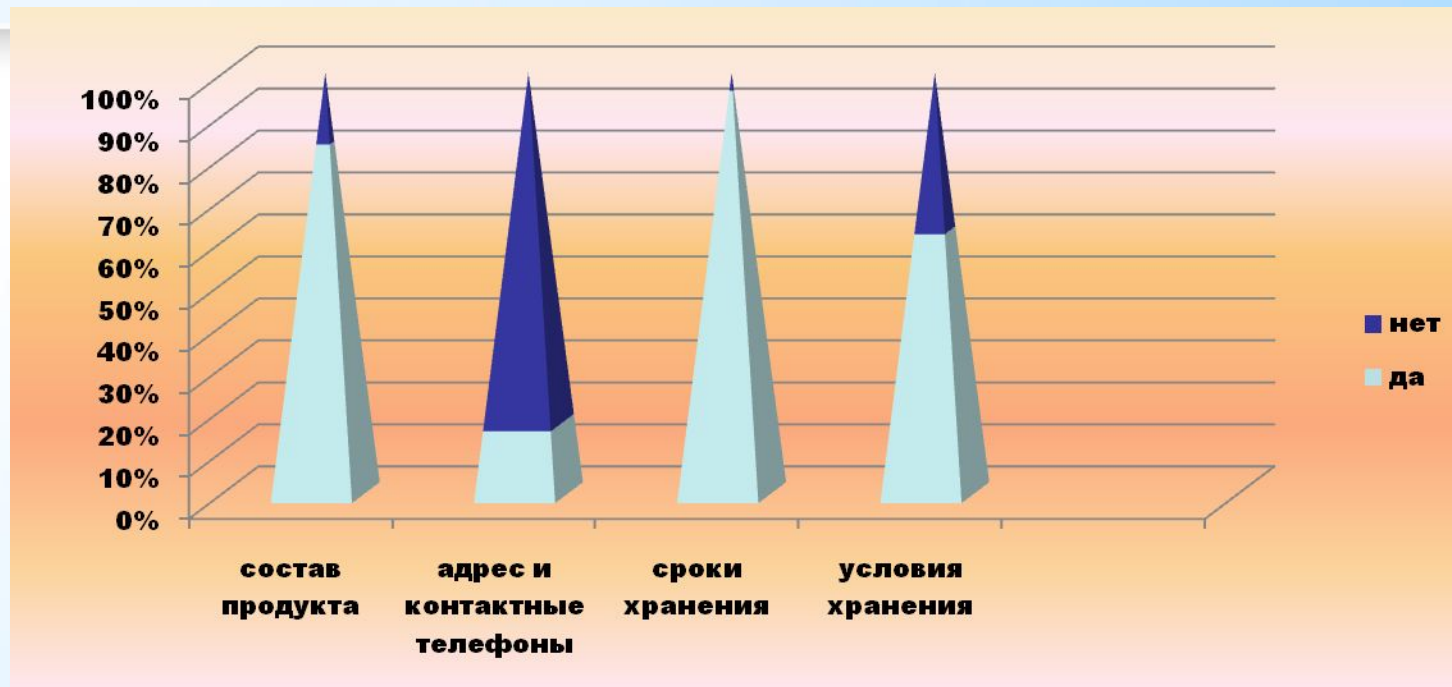


**Вывод:** 55 % моих одноклассников при покупке молока ориентируются на **качество** покупаемого продукта, 21 % - на **цену**, 20% - **близость** к дому и всего лишь 4 % - на **рекламу**.

Большинство ребят выбрали качество и цену одновременно, а так как цена примерно одинаковая за 1 литр молока одного и того же производителя, то идут в тот магазин, который ближе к дому.

**6.Смотрите ли вы на информацию на упаковке о составе данного продукта, адрес и контактные телефоны, сроки хранения, условия хранения?**

**ДИАГРАММА №6.**



**Вывод:** учащиеся внимательно изучают на упаковке состав покупаемого продукта, сроки и условия хранения, а вот на адрес производителя и контактные телефоны внимание обращают лишь 9 человек.

Я считаю, что с поставленными задачами справилась. Мне понравилось проводить исследования, наблюдения, опыты. Знания, полученные при работе над проектом, мне пригодятся и в дальнейшей жизни. Мне хочется узнать, как же можно проверить качество других молочных продуктов: соотносить качество и цену, именно этому и учит наука экономика. Сегодня я совместно со взрослыми решила маленькую проблему, завтра я смогу решить большую.

