

КОНКУРС ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ РАБОТ

И ТВОРЧЕСКИХ ПРОЕКТОВ

«Я - ИССЛЕДОВАТЕЛЬ»

Номинация « Здоровье человека »

«Молочная река, витаминные берега» Исследовательская работа

Выполнил:

ученик 1 класса б

МОУ «Лицей №15» им. акад. Ю.Б. Харитона

Мараханов Владислав Александрович

Подготовила:

учитель начальных классов

Стрижова Татьяна Валерьевна

нации!



В настоящее время на прилавках магазинов можно встретить огромное разнообразие кисломолочных продуктов - это ряженка, кефир, бифидок, снежок, сметана и т.д... зачастую, чтобы продлить срок годности своего продукта, производители добавляют в него различные нежелательные вещества, такие как загустители, стабилизаторы и т.п. ... и как же выбрать действительно полезный продукт?

Кисломолочные продукты

Возбуждают аппетит,
утоляют жажду

Усиливают работу
желудочно-кишечного
тракта



Содержат кальций,
обладают
антибиотическими
свойствами

Улучшают работу
почек, передают
человеку все пищевые
элементы молока

**Цель моей
исследовательской работы-
на основе опытов приготовить
новый, полезный
кисломолочный продукт в
домашних условиях.**





Я решил проводить исследования зависимости готовности молочных продуктов, вводя в молоко различные закваски.



В шесть пронумерованных стаканов налил равное количество пастеризованного молока из упаковки.



■ в первый стакан добавил дольку лимона;



■ во второй 2 чайные ложки сметаны;



■ в третий высыпал пакетик «Эубикор» (пребиотический комплекс, состоящий из пищевого волокна и инактивированной дрожжевой культуры);



■ четвертый стакан поставил в микроволновую печь на 2 минуты, ввёл закваску «Эвиталия», тщательно перемешал, плотно закрыл крышкой и обернул бумагой и полотенцем;

■ в пятый налил 50 гр. напитка «Сочок»;



■ шестой оставил неизменным, т.е. без реагента для сравнения результатов.

Исходя из наблюдений и анализа вкусовых качеств, выясняю, что самым приятным по вкусу, запаху и консистенции является продукт под №4, на его основе я буду готовить свой продукт.

Два литра молока довел до кипения, остудил, добавил приготовленную сыворотку, обернул в теплое одеяло, оставил настояться 7-8 часов в теплом месте.

Добавил йогурт и малиновое варенье. Продукт готов к употреблению.



Я назвал свой продукт «Виталинка» благодаря содержанию витаминов и малинки.

Для того чтобы узнать понравится ли мой продукт потребителю, я решил провести дегустацию и опрос в своем классе.



В результате полученных данных, провел сравнительный анализ, в результате чего получил: приготовленный мною продукт выигрывает по вкусу и консистенции, по запаху и по цвету немного отстаёт.

Рассмотрев состав сравниваемого продукта, я узнал, что применение красителей и ароматизаторов делает продукт более привлекательным, но полезности для организма не прибавляет. Натуральные продукты приятнее на вкус.



Безусловно, нет ничего лучше творога, кефира, простокваши и йогурта, сделанных дома с любовью для всех членов семьи

