

Тает во рту, а не в руках

Работу выполнили учащиеся 8А класса: Горобец Катя и Чумаков Максим



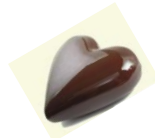


Проблемный вопрос

Правда ли реклама, которая нам говорит, что качество шоколада зависит от температуры плавления?

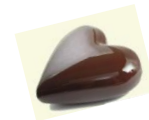
Гипотеза

Я считаю, что реклама права и хороший шоколад будет таять во рту, а не в руках.



План работы

- Виды шоколада
- Состав различных видов
- Определение времени и температуры плавления
- Качество шоколада
- Выводы по работе





**Темны
й**

**Шокола
д**

**Белы
й**

**Молочны
й**





Характеристика шоколада.

	ШОКОЛАД	УГЛЕВОДЫ	ЖИРЫ	БЕЛКИ	КАКАО
1	«Российский»	56,4	30	5,2	44,8%
2	«Compliment»	61,4	26	5,2	36,5%
3	«Восторг»	54,6	35	7,6	27,1%



Определение времени плавления и отвердевания шоколада.

1

Темный – 50 секунд



2

Молочный – 60 сек.



3

Белый – 90 секунд



Выводы из опыта

№1

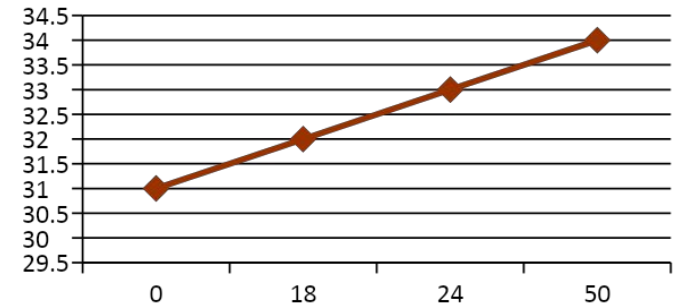
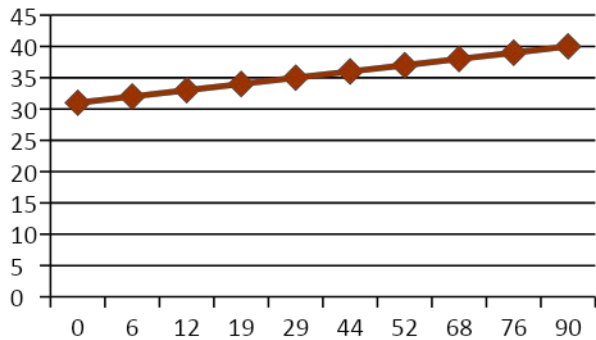
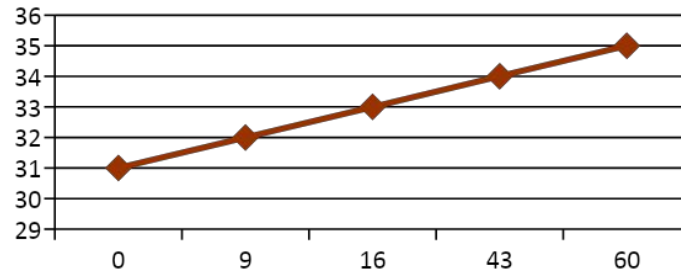
□ Чем больше в шоколаде жиров растительного происхождения, тем быстрее он тает.

В нашем случае это «Российский».

□ Чем больше в шоколаде жиров животного происхождения тем быстрее он замерзает. В нашем

случае это «Восточный».

Определение температуры плавления и отвердевания шоколада.



Выводы из опыта

№2

- **Анализируя графики можно сделать вывод о том, что изменение температуры в процессе нагревания происходит линейно.**
- **Температура и время плавления исследуемых видов шоколада не одинаковы т.к. зависят от наличия жиров растительного и животн**



Вывод по проекту:

Реклама «Настоящий шоколад тает во рту, а не в руках» не совсем верна т.к. температура всех частей тела человека одинакова, а какао-масло плавится при температуре $+32^{\circ}\text{C}$.



Chocolate

