

Презентация «Обнаружение фальсифицированны х молочных продуктов»

Выполнила: Плешкова Марина Викторовна
ученица 10 класса, МБОУ «СОШ№ 1»

Руководитель: Семиколенных Светлана
Николаевна, учитель I категории

г. Нижняя Тура.

- Недобросовестные производители продуктов питания, пытаясь сократить себестоимость товара часто прибегают к различным уловкам.
- Например заменяют молочный жир на более дешевое растительное масло. Но в условиях школьной лаборатории мы это проверить не сможем.
- Но любой человек легко обнаружит крахмал при помощи обычного 5 % раствора йода, который дает характерное серо - фиолетовое окрашивание.

Для экспериментов было приобретено 12 молочных продуктов, которые были проверены на присутствие в них крахмала .

- Согласно требованиям ГОСТ в молочных продуктах **не должен** присутствовать крахмал.
- Модифицированный крахмал - это дешевая пищевая добавка, которую используют в качестве загустителя, если молока мало.
- Иногда, недобросовестные производители добавляют крахмал в молочные продукты для придания более густой консистенции.

Окраска осталась коричневой - крахмала нет



Окраска осталась коричневой - крахмала нет



Окраска осталась коричневой - крахмала нет



Окраска осталась коричневой - крахмала нет



Окраска осталась коричневой - крахмала нет



Серо –фиолетовое окрашивание
обнаружен крахмал



Окраска осталась коричневой - крахмала нет



Окраска осталась коричневой - крахмала
НЕТ



Окраска осталась коричневой - крахмала
нет



Окраска осталась коричневой - крахмала
нет



Серо –фиолетовое окрашивание обнаружен крахмал



**Обнаружен плесневый грибок -
следовательно нарушены
санитарные нормы.**



**Производитель открыто лжет
покупателям о составе продукта.**

**Цельное сгущенное
молоко с сахаром**

Массовая доля жира 8,5%.
Массовая доля молочного жира
в жировой фазе продукта 100%

Состав:

нормализованное молоко,
сахар-песок.

**Энергетическая ценность,
(калорийность) - 297,0 ккал.**

**Пищевая ценность
(содержание в 100 г):**
углеводов, г - 56,4;
в т.ч. сахарозы, г - 45,5;
жира, г - 8,5; белка, г - 6,8;
минеральные вещества, г - 1,8

МАССА-Е

На этикетке указан ГОСТ, а товар не соответствует ему по нескольким показателям



Окраска осталась коричневой - крахмала нет



Рекомендации:

1. Перед покупкой стоит обратить внимание не только на срок годности но и на ингредиентный состав.
2. У качественного молочного продукта сделанного по **требованиям ГОСТ** не должно быть в составе ни растительных масел , ни крахмала!
3. Иногда производители вводят покупателей в заблуждение, но вы всегда можете дома произвести эксперимент и проверить присутствие незаявленного крахмала.