

# Натуральный яблочный уксус

# Первый этап приготовления яблочного

уксуса

Мытье и нарезание яблок

**Сбор яблок**



**Взвешивание**

**яблок**



# Добавление липового меда и заливание колодезной ВОДОЙ



## Накрываем марлей и ставим на брожение



# Оборудования и реактивы для определения качественного состава яблочного уксуса



Исследуемые образцы

# Определение кислотности среды



# Определение катионов натрия и калия



# Результаты определения катиона железа(III)



# Выводы

Моя исследовательская группа получила натуральный яблочный уксус (НЯУ) в домашних условиях, используя яблоки собственного сада.

Продолжительность приготовления яблочного уксуса занимало время от полутора до двух месяцев.

Мы с интересом наблюдали процессы ферментации, созревания домашнего уксуса. Каждый этап приготовления сопровождали фотосъемкой. Эксперименты проводили по определению качественного состава яблочного уксуса. Использовали НЯУ для домашнего консервирования.

Распространяли рецепты приготовления НЯУ.