

Презентация на тему:

Жизненная ценность мёда



Выполнила:

Елисеева Е.

учащаяся 10 класса

Сергиевской СОШ № 1

Цель:

Познакомиться с составом и лечебными свойствами мёда.

Задачи:

- а) изучить литературу о целебных свойствах мёда
- б) провести качественные химические реакции, подтверждающие натуральность и состав продукта
- в) провести социологический опрос о значении мёда в жизни человека

Актуальность темы:

В последнее время всё чаще стали применять мёд для лечения различных заболеваний. Действительно ли мёд-источник здоровья.

Что такое мёд:

- Мёд это сладкая, вязкая, тягучая жидкость, которую производят пчелы из цветочного нектара. Мёд намного более сладкий, чем столовый сахар, а также обладает замечательными химическими свойствами. Кроме того, он имеет особый аромат. Мёд может быть разного цвета: от светло-желтого до темно-коричневого и разной консистенции.





Состав мёда

Типичный анализ мёда

- Фруктоза: 38,0 %
- Глюкоза: 31,0 %
- Сахароза: 1,0 %
- Вода: 17,0 %
- Другие сахара: 9,0 % (Мальтоза, Мелизитоза и т. д.)
- Зола: 0,17 %
- Прочее: 3,38 %





- Мёд должен быть зрелым. Ведь пчелы работают над нектаром около недели: выпаривают воду, обогащают ферментами, расщепляют сложные сахара на простые. За это время мёд настаивается. Готовый продукт пчелы запечатывают восковыми крышечками - именно такой мёд обладает всеми свойствами и может храниться долго.

Определение качества мёда:

По цвету

Каждый сорт мёда имеет прозрачен, какого бы цвет Мёд, имеющий в своем сс внимательно присмотреть

По вязкости

Возьмите мёд на пробу, о за палочкой длинной неп на поверхности мёда баш Фальшивый же мёд повед брызги.

По консистенции

У настоящего мёда она тонкая, нежная. Мёд легко рас впитывается в кожу, чего не скажешь о подделке. У фа грубая, при растирании на пальцах остаются комочки.

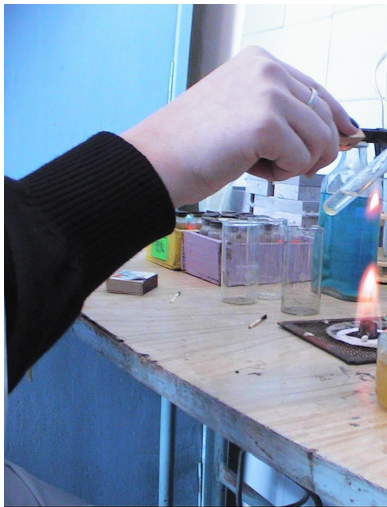
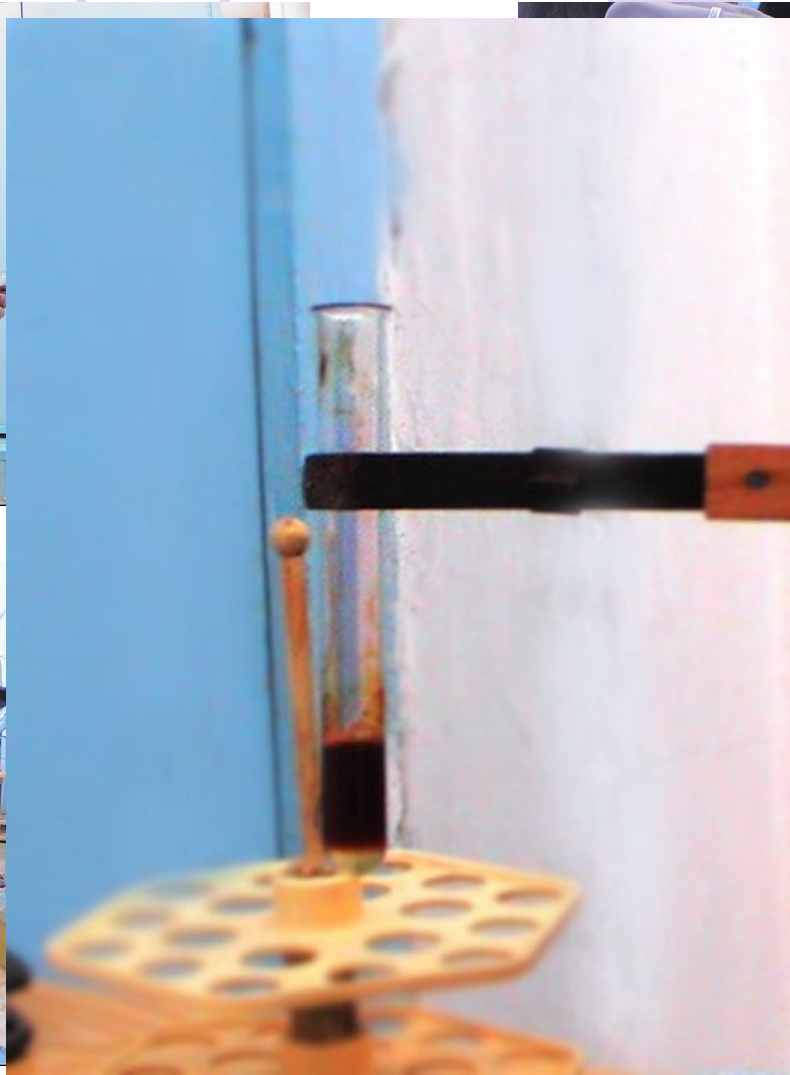
По аромату

Настоящий мёд отличается душистым ароматом. Это примесь сахара не имеет аромата, а его вкус близок



Определите, есть ли в мёде крахмал

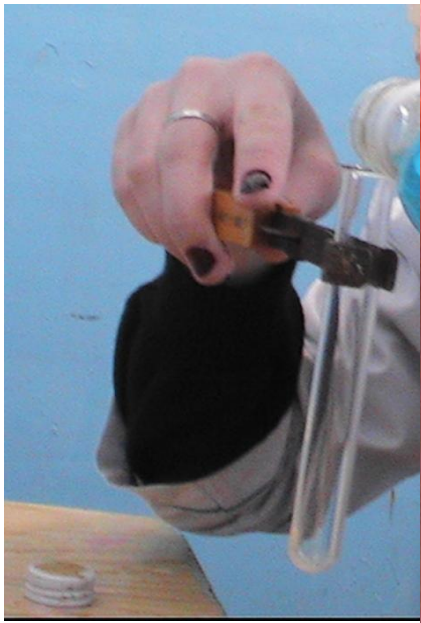
Разбавить немного мёда в небольшом количестве воды, разогреть раствор и капнуть туда 4 - 5 капель йода. Если раствор посинеет, значит, для изготовления этого продукта использовали крахмал.



Определите, содержание глюкозы в мёде

Для опыта использовался цветочный мёд. Разбавить немного мёда в небольшом количестве воды и разогреть раствор. В отдельной пробирке слить медный купорос и едкий натр. Добавить в пробирку раствор меда, разогреть. При нагревании вещество изменяет цвет и становится желто-оранжевым.

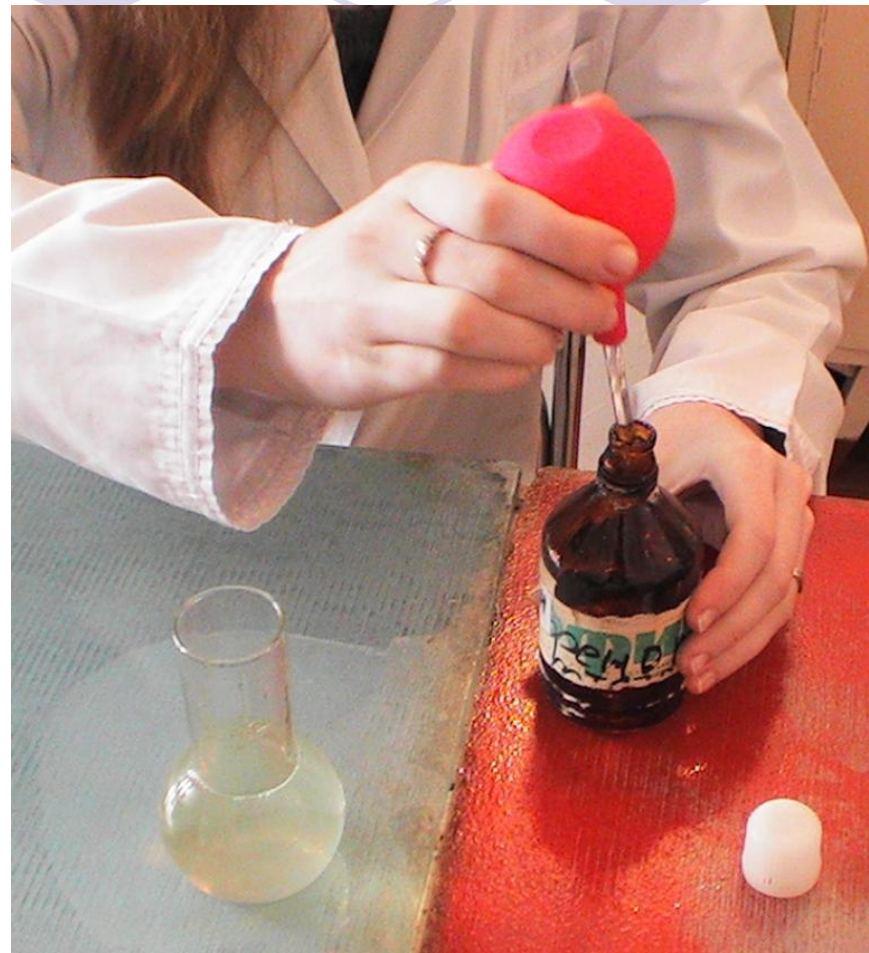
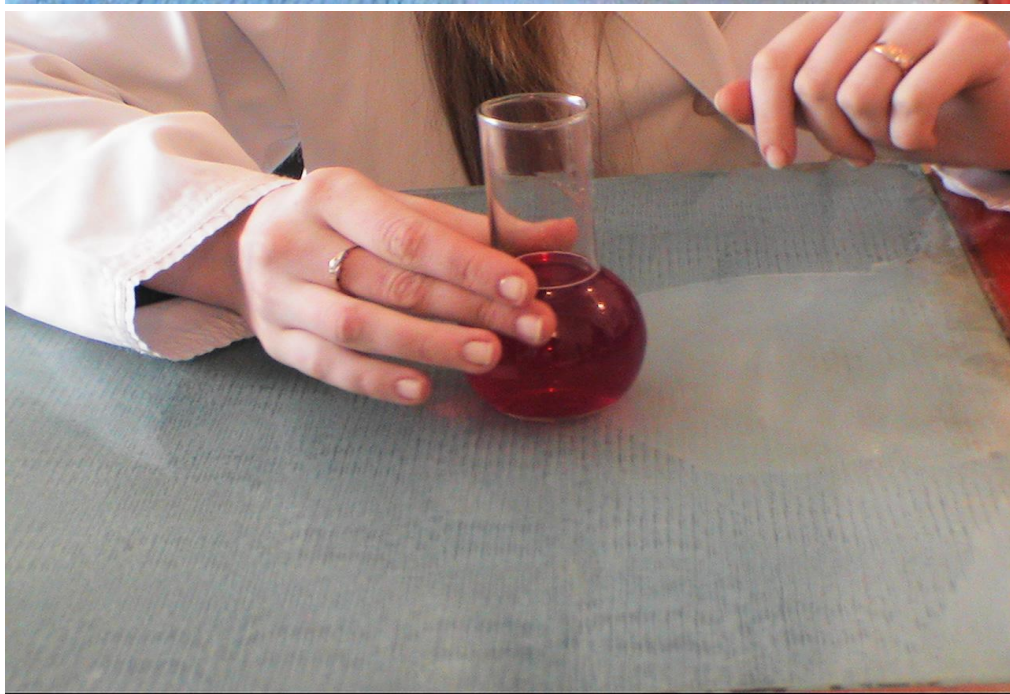
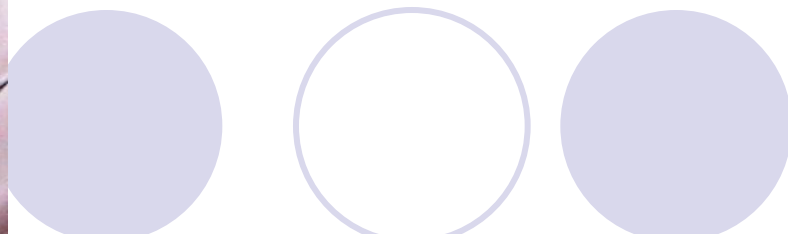




- Определение массовой доли воды в мёде по индексу рефракции**

Взвесить 10г мёда и отмерить 90 мл дистиллированной воды. Налить воду в мёд и перемешать до растворения. Добавить фенолфталеин и цвет раствора станет малиновым.





Вопросы для социологического опроса:

1) Есть ли мёд в вашем доме?

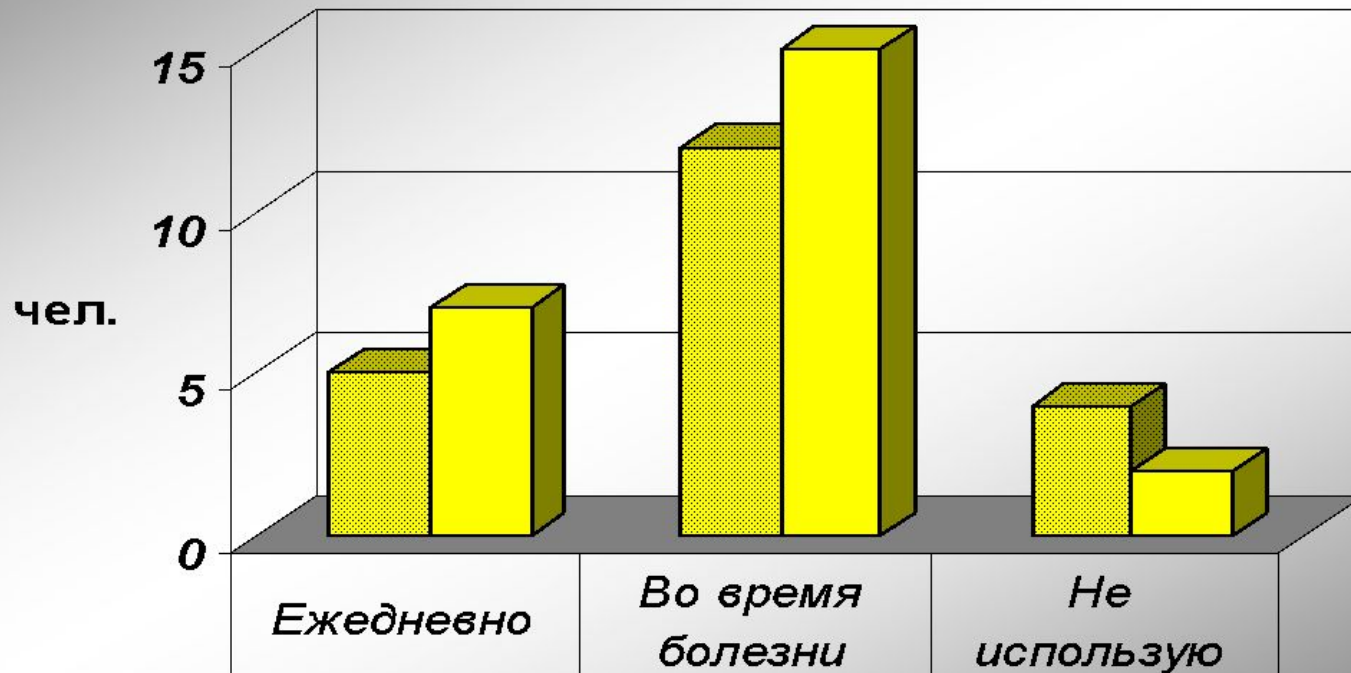
2) Как вы используете этот продукт:

а) ежедневно б) во время болезни с) не используете совсем

Мы опросили в школе 60 человек: учителей – 15чел.

учащихся 9-х классов – 45чел

Социологический опрос



■ Дети	5	12	4
■ Взрослые	7	15	2