

Исследовательская работа

Как правильно хранить хлеб?

*Выполнили: Артеева Елена
Николаевна, Канева Ксения
Ивановна 21 гр.*

*Руководитель: Дроботова Валерия
Владимировна преподаватель
дисциплин*

□ *Срок реализации хлеба:*

из ржаной и ржано-пшеничной муки — 36 ч;

из пшеничной — 24 ч;

мелкоштучных изделий массой менее 200 г — 16 ч.

□ *Хранение при температуре 20-25° С и относительной влажности воздуха 75%*

Правильное хранение хлеба

Цель: *выяснить , как правильно хранить хлеб*

Задачи:

- 1. Организовать опрос «Как Вы храните хлеб?»;*
- 2. Провести эксперимент хранения хлеба в различных условиях;*
- 3. Проанализировать полученные результаты;*
- 4. Сделать выводы.*

Опрос «Как Вы храните хлеб?»

1. Какой хлеб
Вы любите?

а) свежий
25 из 30

б) вчерашний
2 из 30

в) черствый
3 из 30

2. Где Вы
храните хлеб?

а) в холодильнике
7 из 30

б) в шкафу
13 из 30

в) в хлебнице
10 из 30

3. Как Вы
храните хлеб?

а) в пакете
12 из 30

б) в пакете с
прорезями
14 из 30

в) без пакета
4 из 30

4. Сколько
дней Вы
храните хлеб?

а) 2 дня
21 из 30

б) 3 дня
5 из 30

в) 4-5 дней
4 из 30

Эксперимент

хранения хлеба в различных условиях

Эксперимент №1 В хлебнице:

Эксперимент №2 В шкафу:

Эксперимент №3 В холодильнике:

Хранение хлеба в домашних условиях

❖ В хлебнице:



В пакете



В пакете с прорезями



Без пакета(в полотенце)



Хранение хлеба в домашних условиях

условиях

❖ *В кухонном шкафу:*



В пакете



В пакете с прорезями



Без пакета



Хранение хлеба в домашних условиях

условиях

❖ В холодильнике:



В пакете



В пакете с прорезями



Без пакета



Анализ полученных результатов

Эксперимент №1 В хлебнице:

Эксперимент №2 В шкафу:

Эксперимент №3 В холодильнике:

Выводы





***СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!***