

# *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!***