

Полезное ли мы пьём молоко?



Подготовил: ученик 4 «В» класса
Баханов Иван

Почему я выбрал эту тему

- Я очень люблю молоко, а так же молочные продукты. Однажды я услышал, что сейчас производители молока нарушают технологии его производства. И в магазины поступает не качественное молоко. Я задумался ,а полезное ли мы пьём молоко?



Что такое молоко?

- Молоко – это жидкость вырабатываемая животными, белого цвета и специфическим слегка сладковатым вкусом. Молоко является одним из основных продуктов питания. Его любят не только дети , но и взрослые. Молоко и множество молочных продуктов внося разнообразие в питание, повышают питательность нашей пищи и имеют огромное диетическое и целебное значение. Самое распространённое молоко – молоко от коровы. Но существуют и другие виды молока.



История употребления молока

- История молока столь же древняя, как и самого человечества. Люди пьют молоко более 12 тыс. лет. Во многих древних культурах молоко было одним из основных источников питания. Люди росли и крепили на молоке и даже лечились молоком от многих болезней. Практически каждый день мы пьем молоко с приобретением которого нет ни каких трудностей. Однако около 150-200 лет назад практически не существовало заводов по переработке



- Промышленное производство молока и молочных продуктов в России было освоено в 18 веке. До этого времени молоко продавали только на рынках, а «контроль качества» был организован так сказать на глазок: привозимый товар проверяли городские стражники, которые опускали в молоко клинок сабли и по тому как жидкость стекала с клинка, определяли жирность напитка. В 1893 году в Москве купец Чичкин первый открыл завод по переработке и производству молока.



Полезные свойства молока

- Молоко один из самых ценных продуктов питания человека. По пищевой ценности оно может заменить любой другой продукт, но ни один из них не заменит молоко.
- Молоко содержит большое количество веществ которые необходимы нашему организму. Основные минеральные вещества в молоке – кальций, калий, магний, фосфор, натрий, фосфаты.
- Молоко главный поставщик кальция и фосфора, а также в молоке содержится много витаминов. Оно способствует нормальному развитию и росту. Оно просто необходимо для растущего организма.



Витамины в молоке

Литр молока может обеспечить суточную потребность человека в белке.

Соли кальция и фосфора важны для роста и нормальной жизнедеятельности. Молоко является источником энергии и повышает иммунитет.

Стакан тёплого молока с мёдом на ночь поможет уснуть.



Витамины в молоке

С способствует выработке L-карнитина отвечающего за энергию и расщепление жиров в организме.	В2 необходим для нормального расщепления жиров, белков и углеводов.
В6 положительно воздействует на нервную систему, повышает работоспособность.	В9 благотворно воздействует на здоровье печени и на пищеварительную систему в целом.
Н делает кожу гладкой и шелковистой, а волосы густыми и блестящими	РР помогает нервной системе оставаться крепкой и работоспособной
А оказывает влияние на жировой обмен и рост новых клеток, замедляет процессы старения	Е замедляет процессы старения в организме, улучшает регенерацию тканей

Требования к качеству

молока

- Раньше к производителю молока предъявлялось минимум требований. Основным качественным параметром было содержание жира. Сейчас требования ужесточились. Свежее доброкачественное молоко поступающие непосредственно для употребления в соответствии с ГОСТом должно быть однородным, иметь белый цвет слегка с желтоватым оттенком, приятный запах и вкус и жидкую консистенцию.



Исследования

- Несмотря на заявленные параметры молока, качество его может не соответствовать информации производителя.
- Цель работы: провести анализ качества молока.
- Задачи исследования:
 - 1. определить цвет, запах, вкус и молока;
 - 2. определить наличие крахмала в молоке;
 - 3. определить наличие воды в молоке;
 - 4. определение чистоты молока;

Эксперимент №1 определяем цвет молока.

- Для исследования берём несколько образцов молока.
- Взять стаканы с молоком и белый лист бумаги. Поднести лист к молоку и сравнить цвет.



Эксперимент №2 определение запаха

- Взять пробирку, налить молоко до середины и закрыть пробкой. Начинаем пробирку быстро взбалтывать. После этого открываем и многократными короткими вдоханиями определяем запах.

Эксперимент №3 определение вкуса молока

- Налить в стакан молоко. Взять небольшой глоток молока в рот, распределить по всей ротовой полости и держать его некоторое время. После чего определить вкусовые качества молока.

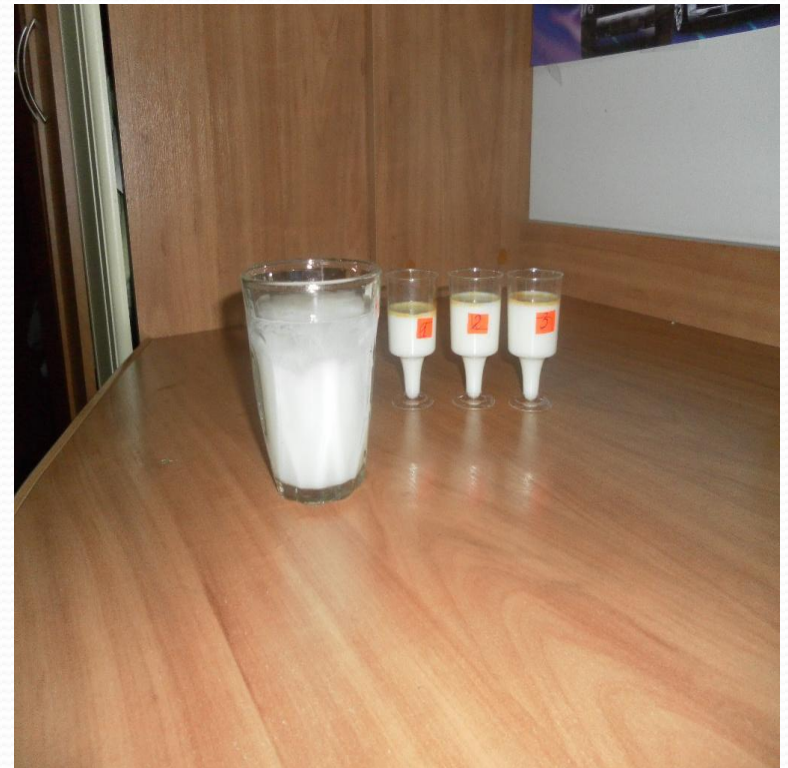


Эксперимент №4 определение наличия крахмала в молоке

- Берём образцы молока наливаем в стаканы. Для определения наличия крахмала в молоке в каждый стакан добавим каплю йода. Если в молоке содержится крахмал йод в молоке поменяет цвет.

Эксперимент №5 определение наличие воды в молоке

- Для исследования понадобится стакан молока и стакан воды. Тоненькой струйкой вливаем молоко в стакан с водой. Если молоко не спешит растворяться в воде значит оно не было разбавлено водой.



Эксперимент №6 определение ЧИСТОТЫ МОЛОКА

- Через воронку с ватным диском проливаем молоко. Потом вынимаем ватный диск и определяем молоко на чистоту.

Опрос одноклассников

- Я провёл социологический опрос одноклассников:
- 1. Пьют ли они молоко?
- 2. Что употребляют из молочных продуктов?

Ряд 1

