

**Министерство образования и науки Республики  
Бурятия  
Прибайкальский район  
МОУ Турунтаевская СОШ №1  
Республиканская конференция школьных  
исследовательских работ  
«Первые шаги в науку»**

**Номинация: Окружающий мир.**

**Тема: Вкусное молочко**

**Автор: Бородина  
Настя, ученица 2 класса  
Турунтаевской СОШ №1**

**Руководитель:  
Леонова Елена Юрьевна**

**Цель моей работы** – определение органолептических показателей качества молока, поставляемого в школу.

**Задачи** по достижению цели:

Поискать информацию о значении молока в жизни человека и изучить качественный состав молока.

Провести лабораторный эксперимент по определению органолептических показателей качества молока в нашей школе.

**Объект** моего исследования – молоко.

**Предмет** исследования: качество молока.

**Методы исследования:** эксперимент, наблюдение, сопоставление фактов, анализ результатов, обработка результатов, анализ литературы, формулировка выводов.

Любимая™  
**Чашка**



**2,5%**

**МОЛОКО**

питьевое ультрапастеризованное  
ультрапастеризованное ультрапастеризованное ультрапастеризованное

**МОЛОКО**

Молоко питьевое  
ультрапастеризованное  
массовая доля жира 2,5%  
ГОСТ 31450-2013

**СОСТАВ:**

молоко цельное,  
молоко обезжиренное.

**ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**  
(содержание в 100 г продукта)

жира, г	белка, г	углеводов, г
2,5	3,0	4,7

**ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**  
(калорийность) – 53 ккал / 222 кДж

Хранить при отсутствии прямого  
солнечного света при температуре  
от +2°C до +20°C

Вскрытую упаковку хранить  
в холодильнике при температуре (4±2)°C.

Дата производства/ годен до  
(число, месяц, год):  
смотри на пакете сверху.

Объем 1 литр



**EAC**





**Опыт 1**



**Опыт 2**



**Опыт 3**



**Опыт 4**



**Опыт 5**



# Опыт 6



**Спасибо за внимание!**