

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 172» п. Архара,  
Амурской области.

## Исследовательская работа «Всё о мёде».

Выполнили ученицы 10 класса:

Суйгосуй Анастасия,

Мищенко Екатерина.

Проверила: учитель химии  
Филинова Ирина Павловна.

Архара 2010

# Цели, методы и объект исследования.

Цель исследования:

- изучить состав и свойства разных сортов Архаринского мёда.

Методы исследования:

- изучение литературы по данной теме.
- экспериментальное исследование.
- анализ и подведение итогов.

Объект исследования:

- Разные сорта Архаринского мёда (липовый, серпуховый, гречишный, цветочный).

# Из истории мёда.

*«В мёде природа представила нам один из  
Драгоценнейших своих даров, зна*



*ского орга  
иком недо  
бо познает*



# Состав, свойства, минеральные вещества в мёде.

Название макроэлементов.	Содержание макроэлементов. (мг)
	0,00
	0,00
	0,00
	0,00
	0,00
	0,38
Натрий	0,00
Железо	0,00
Йод	следы



# Содержание витаминов в мёде.

Витамин	Содержание витаминов (мг).
Т	0,4-0,6
Р	0,28-0,32
Г	0,55-1,1
Н	0,36-1,08
П	0,01
Ф	0,03
А	5-65





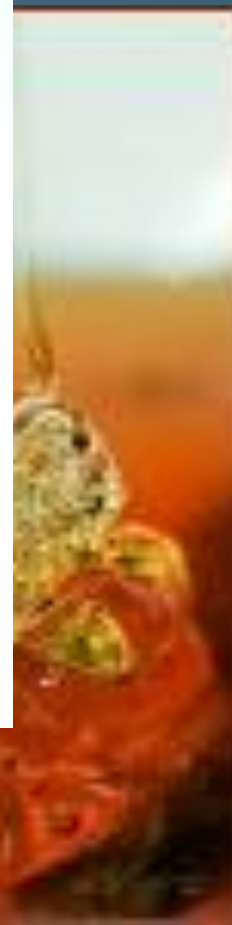
# Сорта и виды мёда.

У нас встречается очень много видов мёда: малиновый, яблоневый, цветочный, серпуховый, гречишный, липовый, каждый имеет свой приятный аромат, цвет, и вкус.



# Химический состав мёда.

- В нем содержится около 20% воды и 80% сухого вещества, из которого виноградный сахар составляет 35% и фруктовый –



аскорбиновая кислота (С) и др.

# Физические свойства мёда.

Физический состав зависит от природы цветочного нектара, содержащегося в нектаре. . На цвет мёда влияет происхождение, время сбора и вид медоносов. В зависимости от цвета мёда различают бесцветный, янтарный, темно-янтарный, темный и очень темный мёд.





# Кристаллизация мёда.

Кристаллизация (засахаривание) не ухудшает качества мёда, кристаллы только придают ему определённый вид и привлекательность.

Кристаллизация происходит за счёт испарения влаги. Скорость кристаллизации мёда зависит от того, какой углевод в мёде преобладает – Глюкоза



# Вредность сахарозы – сахара $C_{12}H_{22}O_{11}$ .

С



денный сахар  
мунодепрессант. При  
очень небольшом



# Проведение экспериментов.

Мы проводили опыты, чтобы определить содержание воды в мёде. Так же делали для определения содержания глюкозы, фруктозы. Для определения содержания муки или крахмала и т.д.



Мы проводили опыты, чтобы определить содержание воды в мёде. Так же делали для определения содержания глюкозы, фруктозы. Для определения содержания муки или крахмала и т.д.











221-

ЧИСТЫЕ АППАРАТЫ

Растворы щелочей










4  
Растворы кислот

№	Имя	Фамилия	Группа	Дата



# Медоносные растения.





# Медоносы Архаринского района



# Результат работы.

Разновидность мёда	рН.	Наличие крахмала.
	Нейтральный	
	Нейтральный	
	Нейтральный	
Липовый	Нейтральный	Отсутствует



# Вывод.

Мы подобрали и изучили литературу по данной теме, провели ряд экспериментов. Изучив состав и свойства натурального мёда, мы убедились, что в нём нет примесей муки, крахмала. Он соответствует

