

Классная работа

на тему

ру

проше

даёт

# «Вся правда о докторской колбасе»

Белякова Полина



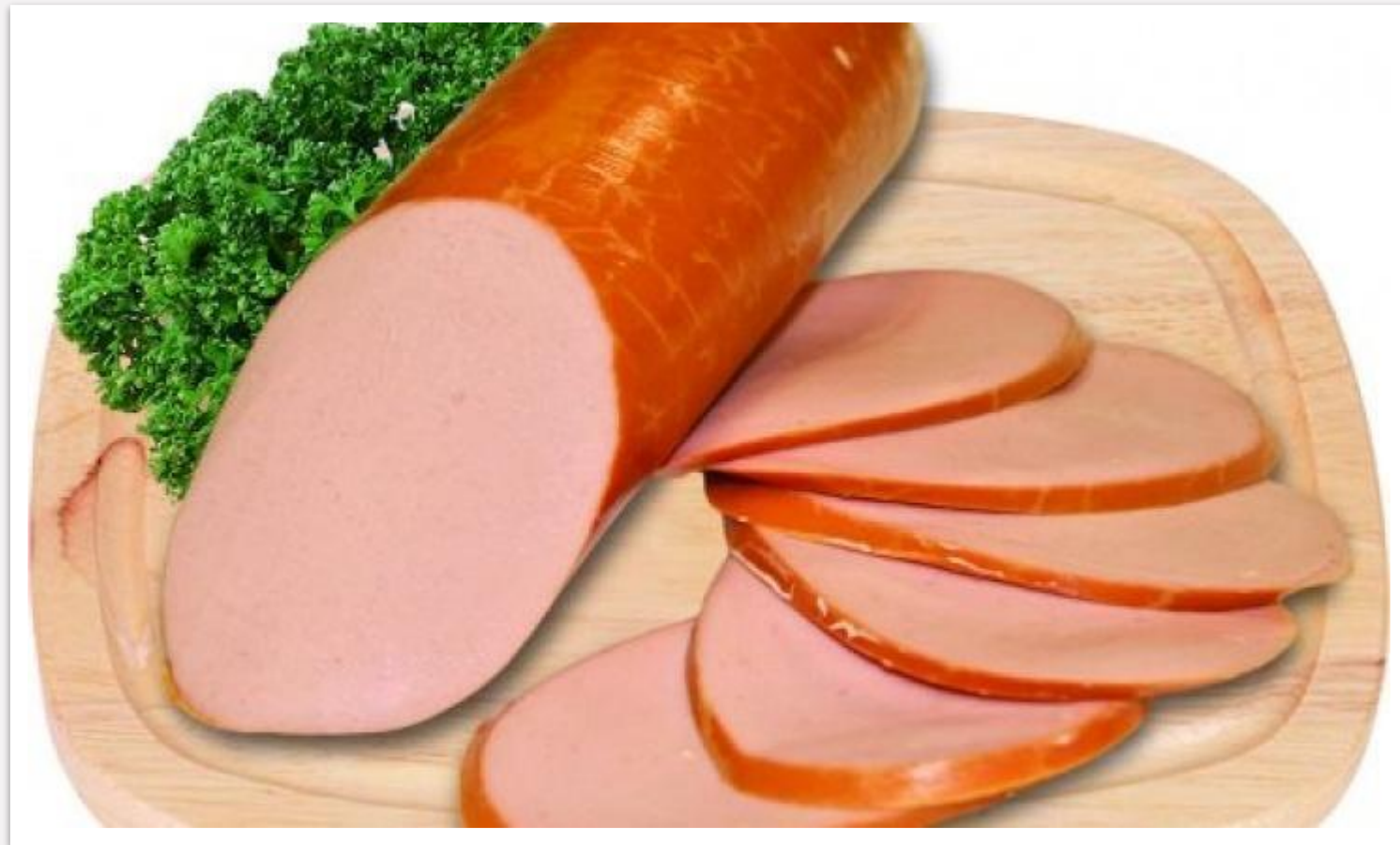
**Колбаса** – пищевой продукт – особым образом приготовленный мясной фарш в оболочке из кишки или искусственной пленки.



**Виды колбас:**  
варёные, варёно-копчёные,  
копчёные, сырокопчёные, вяленые.



**Цель исследования: узнать, почему колбасу называли «Докторской»?**



**Объектом** нашего исследования стала докторская колбаса и история ее появления.

**Предметом** нашего исследования являются история названия, а так же органолептические показатели качества докторской колбасы



## **Задачи исследования:**

1. Изучить историю появления докторской колбасы.
2. Выявить наиболее значимые для здоровья человека компоненты докторской колбасы.
4. Разработать информационные буклеты «Вся правда о докторской колбасе» для детей и их родителей.

**Гипотеза исследования:** колбасу назвали докторской доктором.



# Почему докторская колбаса называется «Докторской»?



Производство «Докторской колбасы» началось в 1935 году с пометкой «лечебная».



## Рецепт первой докторской колбасы:

в 100 кг колбасы содержалось:

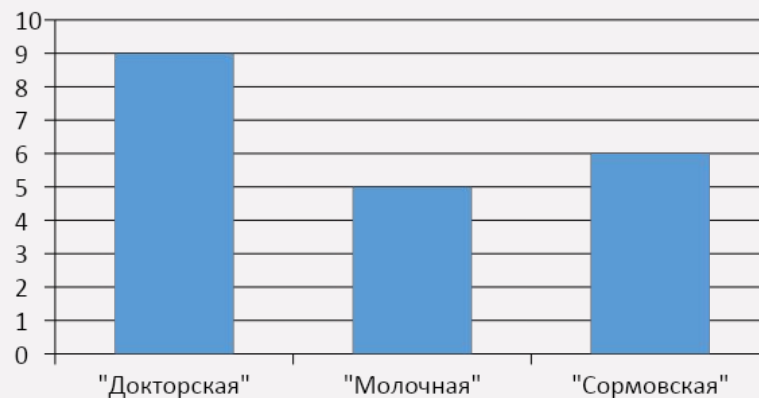
- 25 кг говядины высшего сорта,
- 70 кг полужирной свинины,
- 3 кг яиц,
- 2 кг коровьего молока.



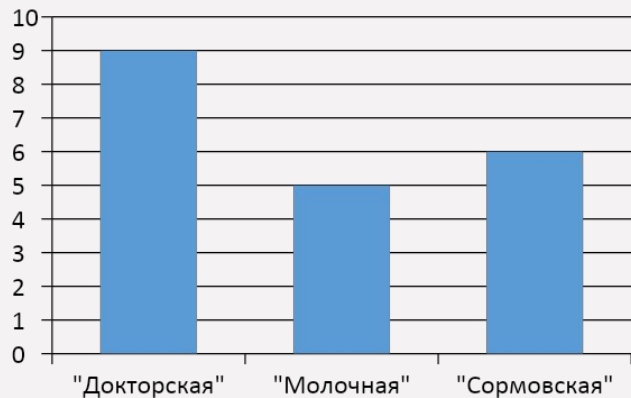
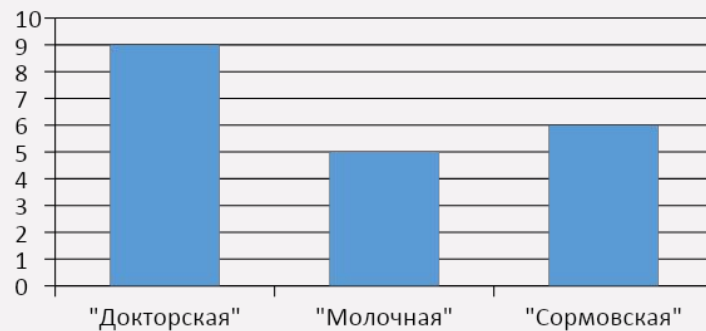
# Определение органолептических показателей качества докторской колбасы



Нравится внешний вид



Нравится запах









## Определение крахмала в колбасе

Название образцов колбасных изделий	Результаты
1. Колбаса вареная «Докторская».	После добавление 2-3 капель йода, на этом образце не появилось не черных, не синих пятен. Это означает, что в колбасе содержится нормальное количество крахмала.
2. Колбаса вареная со шпиком «Сормовская».	После добавление 2-3 капель йода, этот образец почернел, а это означает, что в колбасе содержится много крахмала
3. Колбаса вареная «Молочная».	После добавление 2-3 капель йода, этот образец почернел, а это означает, что в колбасе содержится много крахмала





# Испытание временем

<b>Название образцов колбасных изделий</b>	<b>Результаты</b>
<b>1. Колбаса вареная «Докторская».</b>	<b>После 7 дней хранения при комнатной температуре, образцы имела не привлекательный вид.</b>
<b>2. Колбаса вареная со шпиком «Сормовская».</b>	<b>После 7 дней хранения при комнатной температуре, образцы имела не привлекательный вид.</b>
<b>3. Колбаса вареная «Молочная».</b>	<b>После 7 дней хранения при комнатной температуре, образцы имела привлекательный вид.</b>

Называется колбаса эта докторской по той причине, что ее можно есть при болезнях желудка, не всех конечно.





### История создания «Докторской» колбасы



«Без сомнения, каждый российский человек, хотя бы раз в жизни задавался вопросом: почему колбаса называется докторской?»

Ответ кроется в истории создания этого замечательного и питательного продукта. Производство «Докторской колбасы» началось в 1935 году с пометкой «Лечебная». Изначально этот продукт был предназначен для больных с признаками долгого периода голодания. Создателя такого вида продукта, изначально, по приказанию, хотели назвать колбасу Сталинской. Однако, побоясь, что враги могут не оценить данного почта. Первым балли «Докторской» колбасам создал с декабря в 1936 году.

### Рецепт первой докторской

- 130 кг колбасы скармлилось
- 13 кг пшеницы высшего сорта,
- 70 кг популярной соли,
- 3 кг жира,
- 1 кг сахара из Поле



### Колбаса и здоровье человека

Современная колбасная индустрия лишь на 50% состоит из мясных продуктов, а остальную часть состава включают различные добавки и жиры. Если говорить о безопасности и пользе этих продуктов, то польза для их крайних масс или вовсе отсутствует, а вот небезопасных факторов великое множество. При употреблении в пищу, колбасы могут наблюдаться аллергические реакции, и негативные воздушные запахи в воздухе. Длительная продукция вызывает привыкание к вкусу, особенно этому подвержены дети. А частое употребление колбасы может привести к возможному развитию заболеваний. В итоге, организм теряет необходимые для роста детей силы на переработку. Питательная ценность в колбасе уменьшилась. Так же следует воздержаться от употребления баранины. На организм взрослого мужчины она тоже влияет негативно.

### «Вся правда о докторской колбасе»



Белякова Полина

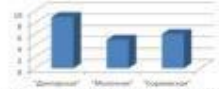
### Определение крахмала в колбасе

Имяное образцы колбасы	Результаты
1. Колбаса марки «Докторская»	После добавления 2-3 капель йода, на этой колбасе не появилось ни желтого, ни синего цвета. Это означает, что в колбасе содержится нормальное количество крахмала.
2. Колбаса марки из магазина «Образцовый»	После добавления 2-3 капель йода, этот образец пожелтел, а это означает, что в колбасе содержится небольшое количество крахмала.
3. Колбаса марки «Лечебная»	После добавления 2-3 капель йода, этот образец пожелтел, а это означает, что в колбасе содержится небольшое количество крахмала.



### Определение органолептических показателей качества докторской колбасы

#### Нравится внешний вид



#### Нравится запах



#### Нравится вкус



**Спасибо за  
внимание**