

Классная работа

на тему

ру

проше

даёт

«Вся правда о докторской колбасе»

Белякова Полина



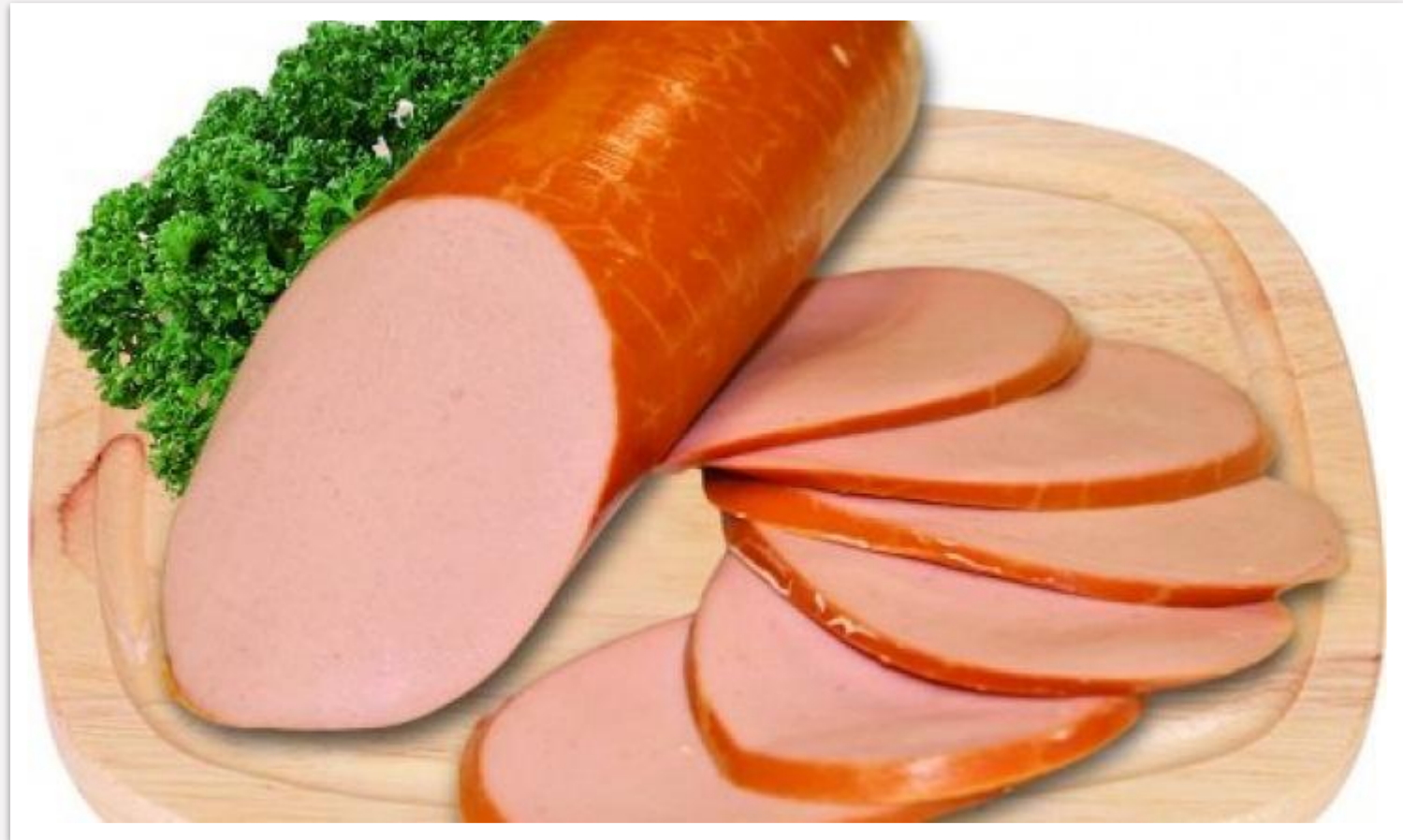
Колбаса – пищевой продукт – особым образом приготовленный мясной фарш в оболочке из кишки или искусственной пленки.



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:

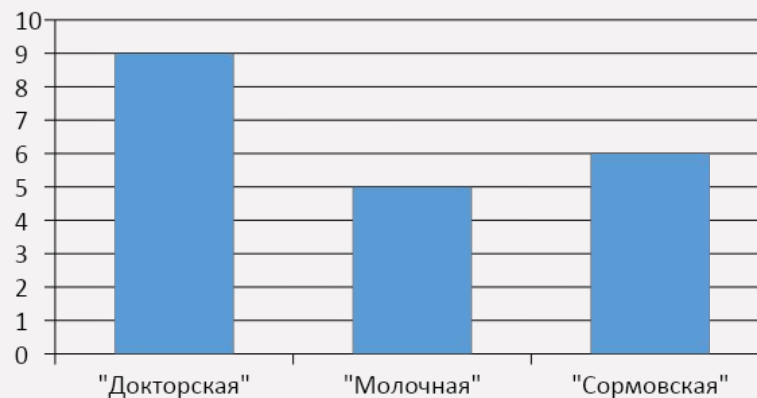
- 25 кг говядины высшего сорта,
- 70 кг полужирной свинины,
- 3 кг яиц,
- 2 кг коровьего молока.



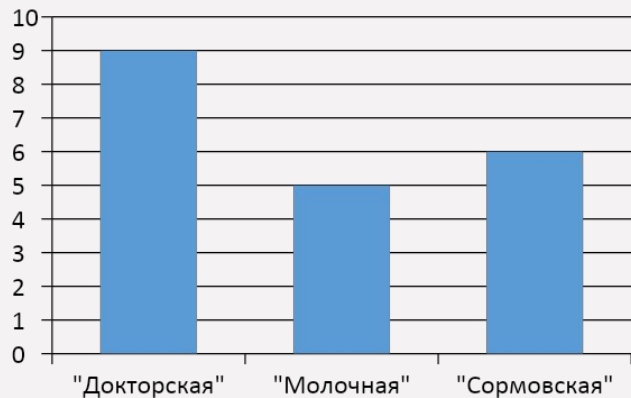
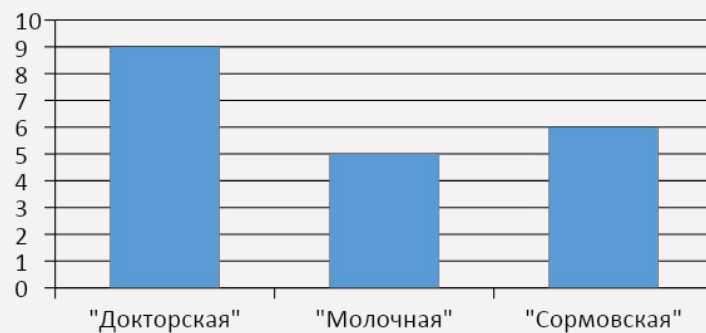
Определение органолептических показателей качества докторской колбасы



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

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

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. Создателем такого вида продукта, изначально, по приказанию, хотели назвать колбасу Сталинской. Однако, побоясь, что враги могут не оценить данного почести. Первым балли «Докторской» колбасам создал славянка в 1936 году.

Рецепт первой докторской

- 130 кг колбасы скармлилось
- 13 кг колбасы высшего сорта,
- 70 кг докторской колбасы,
- 3 кг жира,
- 1 кг шпиком 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 употребления или вреда отсутствует, а вот небезопасный фактор является наличием нитратов. При употреблении в пищу, колбасы могут наблюдаться аллергические реакции, и негативные воздушные запахи в воздухе. Данная продукция вызывает привыкание к вкусу, особенно этому подвержены дети. А частое употребление колбасы может привести к возможному развитию заболеваний. В итоге, организм теряет необходимость для роста детей насыщенный жиром. Питательная ценность в колбасе отсутствует. Так же следует воздержаться от употребления колбасы. На организм взрослого мужчины она тоже влияет негативно.

«Вся правда о докторской колбасе»



Белякова Полина

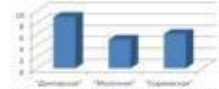
Определение крахмала в колбасе

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 «Славянская»	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**