

Что таит в себе молоко?

Деева Ольга,
1г класс МАОУ гимназии №29 г.Томска
Руководитель: Егорова Алла Владимировна

Молоко – один из основных продуктов в рационе нашей семьи, ведь его польза неоспорима. Молоко содержит белки, жиры и углеводы, необходимые организму человека для роста и развития, выполнения его социальных функций. Из молока изготавливают большое количество вкусных и полезных продуктов питания: творог, сметана, сыр, сливочное масло, кефир, мороженое. Однако в последнее время нам приходится все чаще задумываться о качестве любимого продукта. Причина этому – появившаяся у молока «сверхспособность» - длительно не створаживаться при комнатной температуре. В этой связи, нам показалось интересным попробовать разобраться в данной проблеме.

Цель нашей работы: выявить способность к створаживанию молока различных торговых марок.

Задачи:

1. Разработать вопросник «Значение молока в рационе Вашей семьи»;
2. Провести анкетирование одноклассников и их родителей с использованием вопросника «Значение молока в рационе Вашей семьи» и выяснить предпочтения семей одноклассников относительно выбора молока;
3. Сравнить способность к створаживанию в одинаковых условиях молока разных торговых марок;
4. Провести лабораторные эксперименты с пробами молока разных торговых марок, чтобы выявить особенности его состава.

Материалы и методы: для реализации поставленных задач мы разработали вопросник «Значение молока в рационе Вашей семьи» и провели анкетирование одноклассников и их родителей с использованием вопросника «Значение молока в рационе Вашей семьи». В продолжении работы были закуплены образцы молока разных торговых марок, проведен ряд экспериментов по выявлению свойств молока.

Результаты работы: по результатам анкетирования выявлены предпочтения семей одноклассников относительно марок молока, его жирности и других характеристик. При анализе способности к створаживанию молока разных торговых марок выявлены существенные различия по времени скисания продукта. Последнее, вероятно, является следствием добавления в молоко веществ, препятствующих размножению бактерий в молоке.

Практическая значимость: полученные результаты помогут потребителю выбрать молоко оптимального состава и качества. В дальнейшем мы планируем расширить перечень проводимых экспериментов для выявления большего числа возможных добавок в молоке.