

МОЛОКО XXI ВЕКА! ЕСТЬ ЛИ ПОЛЬЗА ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА?

Хохлова Мария Владимировна

Руководитель Агафонова Марина Леонидовна

МКОУ «Бахтинская СШ», Туруханский район, п.Бахта

Цель исследования: исследовать качество молока различных торговых марок. Задачи исследования: 1) Изучить доступную информацию с целью установления факторов, определяющих качество и ценность молока разных торговых марок. 2) Освоить методы определения органолептических и физико-химических показателей молока. 3) Провести сравнительный анализ молока различных торговых марок.

Молоко содержит все необходимые вещества в легкоусвояемой форме. Молоко является неотъемлемой частью рациона человека. В настоящее время на полках продуктовых магазинов можно видеть большой ассортимент молока и молочных продуктов. Покупая молоко, мы вряд ли задумываемся о его составе. Многие люди считают, что чем дороже молоко, тем у него более натуральный состав, без различных примесей. Но так ли это?

Цель работы: исследование качества молока различных торговых марок.

Задачи:

1. Изучить доступную информацию с целью установления факторов, определяющих качество и ценность молока;
2. Освоить методы определения органолептических и физико-химических показателей молока.
3. Провести сравнительный анализ молока различных торговых марок.

Гипотеза: цена на молоко зависит не от качества продукта, а от популярности бренда, рекламы и прочих маркетинговых ходов. Купить дорогое молоко - не значит купить более натуральное.

Предмет исследования: органолептические и физико-химические показатели молока различных производителей.

Объект исследования: молоко различных торговых марок.

Методы исследования:

Теоретические методы: изучение информации по данной теме из разных источников

Экспериментальные: метод лабораторного исследования молока, метод органолептической оценки запаха и вкуса, метод капли на фильтровальной бумаге.

Для того чтобы узнать какое молоко лучше, было проведено исследование по определению органолептических показателей качества молока и по определению физико-

химических показателей молока разных производителей в условиях школьной химической лаборатории.

В качестве объектов исследования были выбраны следующие образцы молока разных производителей: образец № 1. Семенишна 3,2%, образец № 2. Полдень 3,2% , образец № 3. Домик в деревне 2,5%, образец № 4. Простоквашино 2,5%, образец № 5. Село зеленое 3,2%, образец № 6. Семенишна Зелёная 2,5%, образец № 7. Напиток Луга Берега.

В результате проведённых исследований были описаны основные различия между исследуемыми марками молока по органолептическим показателям, по наличию в образцах примесей белка, соды и крахмала, по степени разбавленности молока и по наличию живых молочнокислых бактерий. Результаты исследований были проанализированы, составлены таблицы и кратко сформулированы основные выводы. Исследуемые образцы молока отвечают всем стандартам качества, которые предъявляются к молоку и не имеют существенных различий. Результаты проведенных экспериментов подтверждают выдвинутую гипотезу полностью: цена на молоко зависит не от качества продукта, а от популярности бренда, рекламы и прочих маркетинговых ходов. Купить дорогое молоко - не значит купить более натуральное. При выборе молока в магазине стоит ориентироваться только на свой вкус и кошелек.