

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

***Тема: «Чудеса в стеклянной
банке»***

Автор: Шерстяных Ирина,
Болгова Оксана,
учащиеся 9 класса «А»
МКОУ Бобровская СОШ №1

Актуальность темы.

Частично заменить натуральный продукт питания (икру) имитированной икрой, созданную в домашних условиях, с целью сохранения ценных видов рыб.

Гипотеза: предположим, что в домашних условиях, можно изготовить имитированную икру (используя физические явления процессов), и использовать её, как полноценный продукт питания.

Методы исследования:

1. Изучить литературу по данной теме.
2. Провести опрос
3. Провести эксперимент.



Цели и задачи исследования

Цель работы.

Изготовить в домашних условиях имитированную икру и использовать её, как полноценный продукт питания

Задачи работы:

Узнать, что такое икра и изучить литературу по данной теме.

Провести эксперимент по созданию имитированной икры в домашних условиях.

Сравнить полезные свойства настоящей икры с имитированной.

Рассчитать стоимость 100 г готового продукта.



Способы приготовления имитированной икры

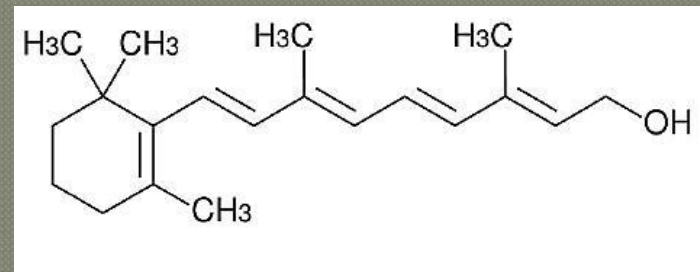
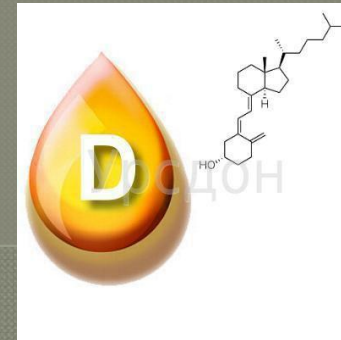


1. Способ из куриных яиц

2. Способ из агар – агара или желатина



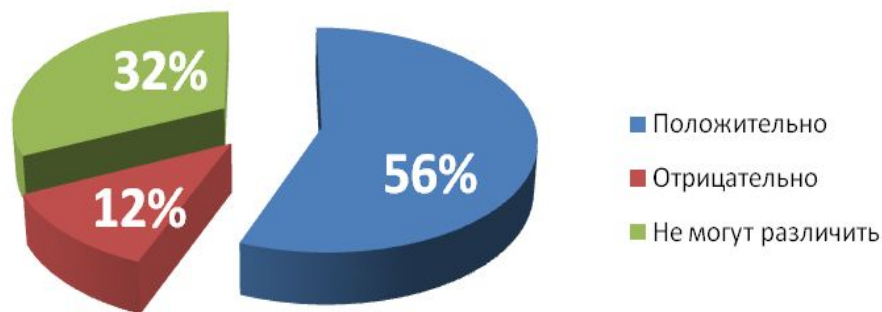
Состав современной имитированной икры



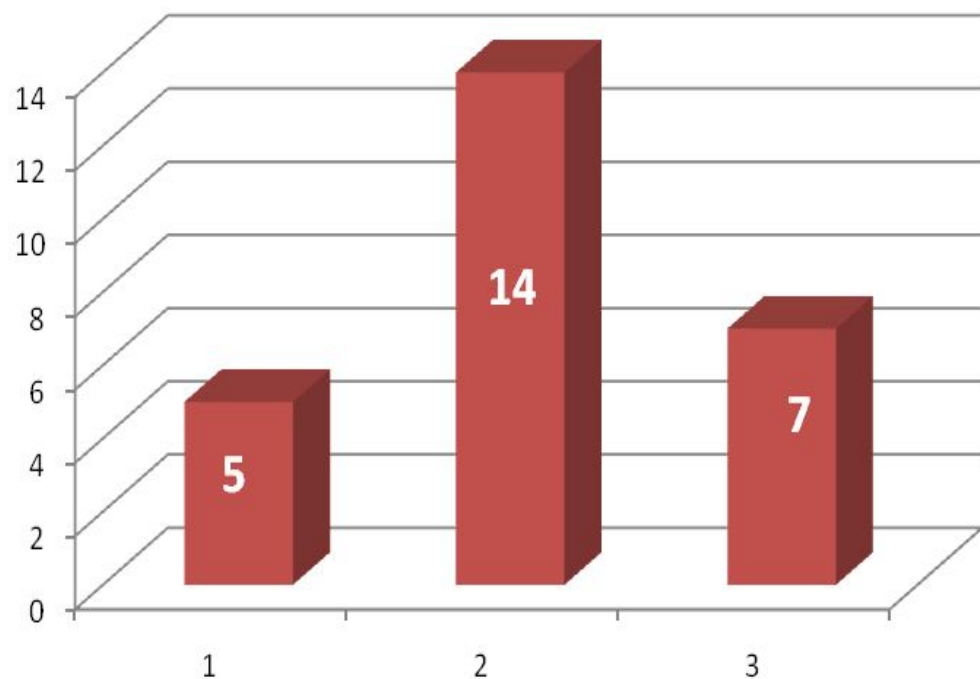
Этапы выполнения проекта

1. Результаты опрос

«Отношение к
имитированной
икре»а



« Известны ли вам способы приготовления имитированной икры»



- 1 Известны
Уверены, что нет таких
способов, которые можно
использовать в домашних
- 2 условиях
- 3 Никогда не слышали

Приготовление имитированной икры



Консультация



Сравнить полезные свойства настоящей икры с имитированной мне помогла школьная медицинская сестра. Она рассказала, что в состав моей имитированной икры входит желатин. Моя икра улучшает работу желудка и кишечника, а так же работу щитовидной железы. И её можно считать полезной для организма человека.

Проведя все эксперименты, и сделав сравнения я задумалась ,а выгодно ли икру делать в домашних условиях и решила подсчитать, сколько я израсходовала денег на её приготовление .

Сырьё	Стоимость имитированной икры (100 гр.)
Желатин	7руб.
Масло (0,5 мл.)	30 руб.
Сок(125 мл.)	15 руб.
Сахар	0,5 руб.
ИТОГО:	52,5руб.

Результат работы



В домашних условиях возможно приготовить имитированную красную икру, потратив на это всего 52руб. 50 коп. Она значительно дешевле натуральной.

В ходе исследования я убедилась, что имитированная икра по своим полезным свойствам не уступает настоящей, а только выигрывает тем, что может использоваться в разных блюдах.

А самое главное, сколько ценных рыб можно спасти, если в пищу люди будут использовать имитированную икру хотя бы для украшения сладких и соленых блюд. Также возможно приготовление и икры из более дешевых пород рыб, которую в дальнейшем можно использовать как вкусный натуральный продукт.