

Натуральный яблочный уксус

Первый этап приготовления яблочного уксуса

Сбор яблок



Мытье и нарезание яблок



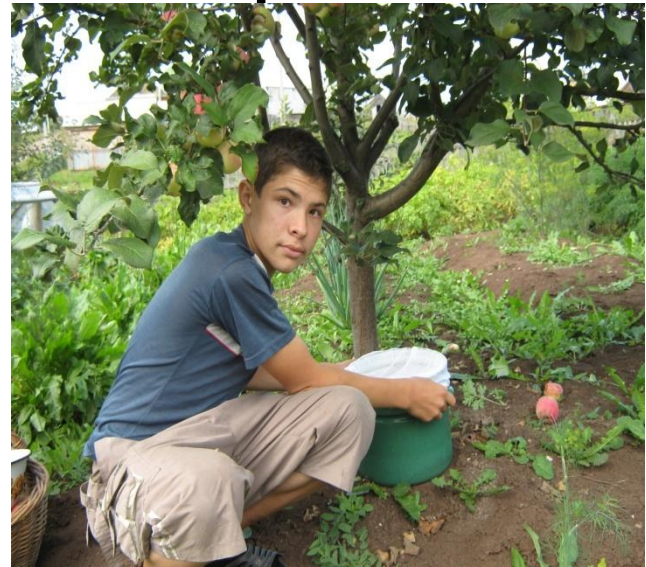
Взвешивание яблок



Добавление липового меда и заливание колодезной водой



Накрываем марлей и ставим на брожение



Оборудования и реактивы для определения качественного состава яблочного уксуса



Исследуемые образцы

Определение кислотности среды



Определение катионов натрия и калия



Результаты определения катиона железа(III)



Выводы

Моя исследовательская группа получила натуральный яблочный уксус (НЯУ) в домашних условиях, используя яблоки собственного сада.

Продолжительность приготовления яблочного уксуса занимало время от полутора до двух месяцев.

Мы с интересом наблюдали процессы ферментации, созревания домашнего уксуса. Каждый этап приготовления сопровождали фотосъемкой. Эксперименты проводили по определению качественного состава яблочного уксуса. Использовали НЯУ для домашнего консервирования.

Распространяли рецепты приготовления НЯУ.