Министерство образования и науки Республики Бурятия Прибайкальский район МОУ Турунтаевская СОШ №1 Республиканская конференция школьных исследовательских работ «Первые шаги в науку»

Номинация: Окружающий мир.

Тема: Вкусное молочко

Автор: Бородина

Настя, ученица 2 класса **Турунтаевской СОШ №1**

Руководитель:

Леонова Елена Юрьевна

Цель моей работы – определение органолептических показателей качества молока, поставляемого в школу.

Задачи по достижению цели:

Поискать информацию о значении молока в жизни человека и изучить качественный состав молока.

Провести лабораторный эксперимент по определению органолептических показателей качества молока в нашей школе.

Объект моего исследования – молоко.

Предмет исследования: качество молока.

Методы исследования: эксперимент, наблюдение, сопоставление фактов, анализ результатов, обработка результатов, анализ литературы, формулировка выводов.





Молоко питьевое ультрапастеризованное

массовая доля жира 2,5% ГОСТ 31450-2013

COCTAB:

молоко цельное, молоко обезжиренное.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (содержание в 100 г продукта)

жира, г	белка, г	углеводов, г
2,5	3,0	4,7

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ (калорийность) – 53 ккал /222 кДж

Хранить при отсутствии прямого солнечного света при температуре от + 2°C до + 20°C

Вскрытую упаковку хранить в холодильнике при температуре (4±2)°С.

Дата производства/ годен до (число, месяц, год): смотри на пакете сверху.

Объем 1 литр

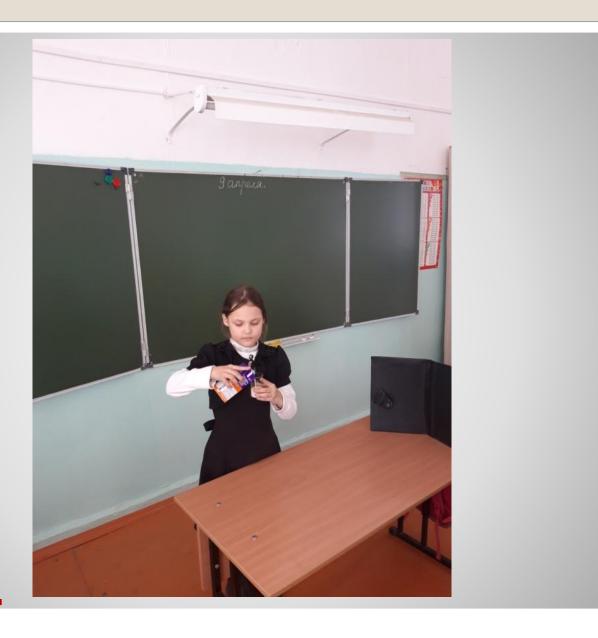


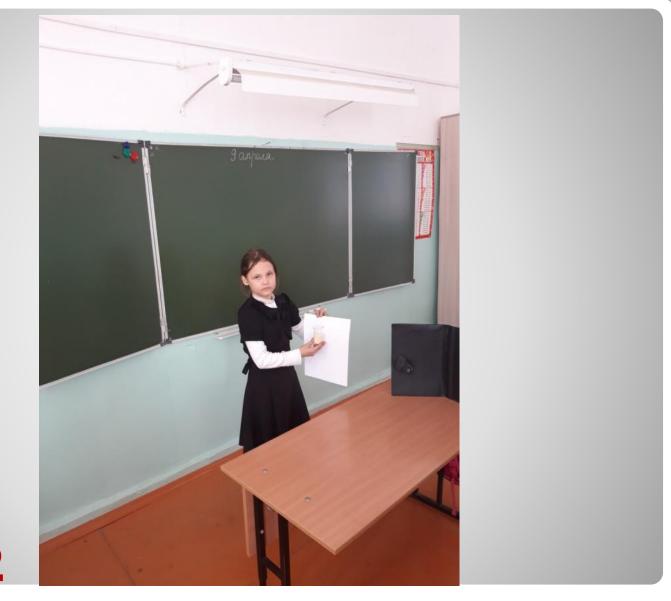






111W1 W R 18 1 11 1 W 1 W 1 W 1 W R W 1 W 1 1 1

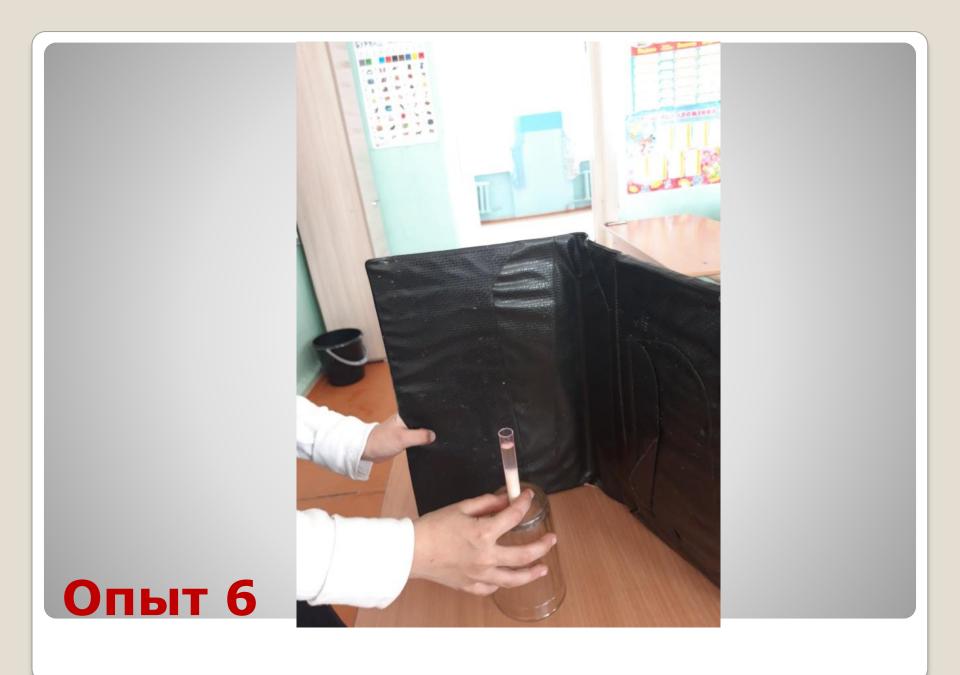












Спасибо за внимание!