

**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.

Любимая[™]
Чашка



2,5 %

МОЛОКО

питьевое ультрапастеризованное
ультрапастеризованное ультрапастеризованное



Молоко питьевое
ультрапастеризованное
массовая доля жира 2,5%
ГОСТ 31450-2013

СОСТАВ:

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)°C.

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

Объем 1 литр



EAC





Опыт 1

Опыт 2



Опыт 3



Опыт 4



Опыт 5



Опыт 6



Спасибо за внимание!