

В Чём вкус хлеба?

Выполнил ученик 9
класса:
Белан Матвей
Владимирович

Цель: изучить химические свойства хлеба, а также выяснить ценность хлеба в нашей жизни.

Задачи:

- Определить химические показатели качества хлеба в магазинах с. Порог и г. Онега.
- Сделать сравнительный анализ результатов исследования качества хлеба и их соответствие с ГОСТом.
- С помощью анкетирования изучить спрос и предпочтения хлебу различных производителей.

Виды хлеба

Батон



Цельнозерновой



Ржаной



Чёрный хлеб



Состав черного хлеба

«Архангельск хлеб»

Дарницкий хлеб: мука ржаная хлебопекарная, мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, закваска (вода питьевая, мука ржаная хлебопекарная, молочнокислые бактерии), вода питьевая, соль, белок йодированный молочный.



С.Порог магазин

«Сельпо»: вода питьевая, дрожжи термостойкие, мука ржаная хлебопекарная, мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, соль.

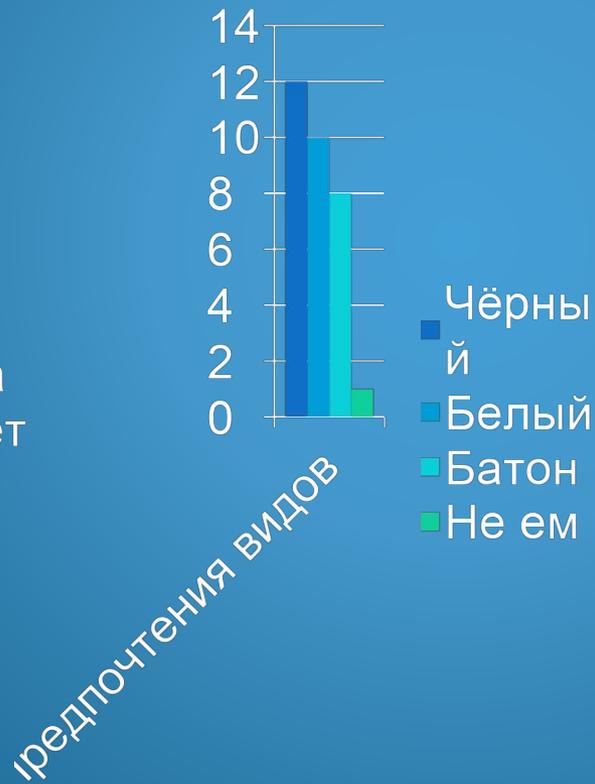
Состав батона

«Архангельский хлеб» батон нарезной: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, соль, дрожжи хлебопекарные, белок йодированный молочный.



С. Порог магазин «Сельпо»: мука пшеничная высшего сорта, вода питьевая, маргарин, соль, сахар, дрожжи термостойкие, кефир.

Анкетирование спроса и предпочтения хлеба



В чём польза хлеба по мнению учеников с 5 по 9 класс?

- Много злаков
- В хлебе содержатся углеводы
- Много калорийность
- Содержание в хлебе клетчатки
- Пополнение энергией органи
- Содержание витамин