



Проект
Тип:
исследовательский
тема: «Мармелад»

Авторы работы:
Дратова Ольга
Исмаилова Самира
Класс: 6в

Учитель: Быкова А.В., учитель химии

Содержание

- Введение
- Цель, задачи
- Методы исследования, проблема
- Актуальность
- История производства
- Виды мармелада
- Методика проводимого исследования
- Социологический опрос
- Результаты опроса
- Вывод
- Реклама

Цель, задачи

Цель: исследовать качество мармелада.

Задачи:

- Изучить литературу по данному вопросу.
- Рассмотреть историю изготовления мармелада.
- Определить самый вкусный вид мармелада.
- Выяснить классификацию мармелада.

Объект исследования: мармелад.

Предмет исследования: качество мармелада.

Методы исследования, проблема

Методы исследования:

- 1. Изучение литературы.
- 2. Опрос.
- 3. Аналитическая деятельность.

Проблема

- При покупке мармелада мало кто обращает внимание на ингредиенты , из которого он изготовлен и не учитывает полезные свойства данного продукта.

Актуальность

- **Мармелад** — удивительно вкусное и полезное лакомство. Из всех сладостей **мармелад** — самый “правильный”, так как изготавливается из натуральных продуктов.
- Десерт, который ассоциируется с детством, с каждым годом становится все **популярнее**.
- Замечено, что мармелад снимает стресс, считается хорошим антидепрессантом.

Введение

- Мармелад — это всеми любимый продукт, который вываривают из фруктово-ягодного сырья с добавлением сахара и загустителей.
- Пектин, входящий в состав мармелада, — является натуральным природным загустителем.
- Эта полезная для пищевода растительная клетчатка, улучшающая пищеварение, в больших количествах содержится в яблоках, грушах, абрикосах, айве, цитрусовых.
- Кроме пектина мармелад содержит полезные для организма минеральные вещества.



История производства

Первые мармелады, с которыми познакомились в Малой Азии европейцы в эпоху крестовых походов, и французские мармелады в период расцвета кондитерского искусства в XVIII в. приготавливались из яблок и айвы. В Европе первый мармелад появился в XIV веке. Полагают, что его прямой предок – рахат-лукум, который с библейских времен варили из меда, крахмала, фруктов и розовой воды. Западная Европа до крестовых походов не знала никаких видов варенья, потому что была незнакома с сахаром. Лишь с XVI в., когда в Европу хлынул поток дешевого американского сахара, началось приготовление западноевропейских фруктовых кондитерских изделий. Так в англоязычных странах появились джемы.



История производства

Во Франции разработали более тонкий вид приготовления "непачкающегося, твердого, конфетообразного варенья", получившего у них название "мармелад" и приготавливаемого в различных вариантах – с покрытием, без глазури, желированного, пата уплотненного, тягучего. Французские кондитеры заметили, что не все фрукты, а только некоторые, например айва, яблоки, абрикосы, способны давать при уваривании массу, застывающую до твердого состояния в отличие от варенья. А в Америке самый распространенный вариант мармелада – это так называемые, "желейные бобы", – очень яркие желейные конфеты в форме фасоли. У них твердая оболочка и вполне мармеладное наполнение.

Впрочем, если вы где-нибудь на Западе попросите мармелада, вам принесут очень вкусную вещь – но совсем не то, что вы ожидали. В романо-германском понимании «мармелад» – это



Виды мармелада

В магазинах можно встретить множество видов мармелада. Такой широкий ассортимент позволяет удовлетворить потребности самых взыскательных покупателей.

По способу производства мармелад делится на следующие разновидности:

1. Фруктово-ягодный

-его получают традиционным способом: уваривают фруктовое (чаще всего из яблок) пюре с сахаром.

2. Мармеладные пласты.

Внешне они напоминают повидло или затвердевший джем.



Виды мармелада

3. Желейный.

Этот вид мармелада готовится из таких продуктов как: сахарный сироп, яблочный или любой другой сок с добавлением сахара или его заменителей. Также добавляются красители и различные ароматизаторы со вкусом яблока, груши и т. д.

4. Жевательный.

Мармелад данного вида обладает великолепными вкусовыми качествами, которые он сохраняет на длительное время. Его можно брать с собой в дорогу, не переживая из-за того, что он испортится. Его главный компонент — желатин. Именно благодаря ему получается такая упругая текстура. Такой мармелад выпускают в виде небольших фигурок, окрашенных в яркие цвета.



Опыты

Для опыта мы взяли 4 вида мармелада:

- 1. В упаковке («Маяма»)
- 2. На развес («Фигурный»)
- 3. На развес («Круглый»)
- 4. На развес («Пластины в сахаре»)

Проведение опыта:

1) Опыт

Мы взяли 4 ёмкости и налили в них кипячёную воду. Затем в каждую из них мы поместили несколько кусочков каждого вида мармелада. Прошло около пяти минут. Мы увидели, что первый вид мармелада («Маяма») начал пениться, от второго вида мармелада («Фигурный») начали всплывать хлопья и помутнела вода, третий вид мармелада («Круглый») окрасил воду, от четвёртого вида мармелада («Пластины в сахаре») помутнела вода.



Опыты

Для опыта мы взяли 4 вида мармелада:

- 1. В упаковке («Маяма»)
- 2. На развес («Фигурный»)
- 3. На развес («Круглый»)
- 4. На развес («Пластины в сахаре»)

Проведение опыта: 2) *Опыт*

Мы поменяли воду. В каждый стакан с мармеладом мы добавили по капле йода. В первом стакане изменений не было (мармелад «Маяма»), во втором стакане вода стала фиолетовой (мармелад «Фигурный»), что говорит о наличии крахмала, в третьем стакане изменений не было (мармелад «Круглый»), в четвёртом стакане вода также окрасилась («Пластины в сахаре»).



Социологический опрос

Мы задали несколько вопросов нашим одноклассникам:

- 1. Проверяете ли вы качество мармелада?*
- 2. Вы делали когда-нибудь домашний мармелад?*
- 3. Делитесь ли вы с кем-нибудь?*



Результаты опроса

1. Из 20 опрошенных:

19 человек ответили – нет 1 человек ответил-да

2. Из 20 опрошенных:

17 человек ответили - да 3 человека ответили-нет

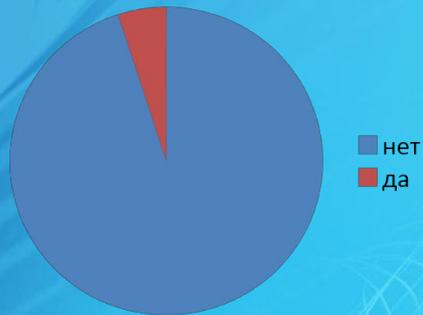
3. Из 20 опрошенных:

15 человек ответили-да 5 человек ответили-нет



Результаты опроса

1. Вопрос
Проверяете ли вы качество мармелада?



95% - нет

5 % - да

2. Вопрос
Вы делали когда-нибудь домашний мармелад?

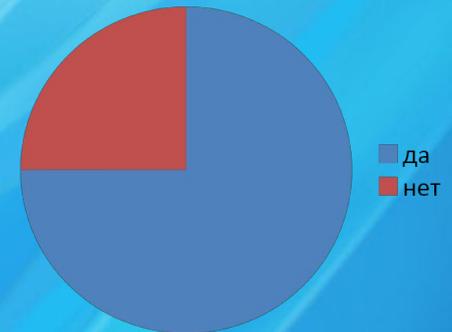


85% - да

15% - нет

3.

Делитесь ли вы с кем-нибудь?



75 % - да

25% - нет

Вывод:

Каждый из нас хоть раз в жизни пробовал мармелад. Для многих он является любимым лакомством. Но всё же как и любую сладость употреблять мармелад надо в меру. При покупке мармелада в магазине соблюдайте следующие правила: посмотрите состав и дату изготовления на упаковке. Не стоит брать продукт с истекшим сроком годности, а также мармелад с большим количеством красителей, ароматизаторов или крахмала. Если есть возможность лучше сделать его дома своими руками. Такой мармелад обязательно оценят как взрослые, так и дети. Лакомство будет очень вкусным и полезным.

Реклама

- *Съешь мармеладку - настроение в порядке!*



**Спасибо за
внимание!**