

**"Определение качества  
мёда для использования  
его в лечебных целях"  
*исследовательская работа***

*ученицы 1 класса В  
МОУ "КСОШ №8*

***КУЛЕШОВОЙ ПОЛИНЫ***



***Знают взрослые и дети***

***Мёд вкусней всего на свете***

***Он излечит все болезни***

***Мёд из всех лекарств***

***полезней!***



**Цель работы :**  
**научиться определять качество**

**мёда**  
**Актуальность**

**ь:**  
**Полезными свойствами обладает  
только натуральный мёд! Так ли это?  
Мне показалась очень интересной  
идея определения качества мёда.**



## Задачи:

- изучить теоретический материал по выбранной теме;
- узнать о полезных качествах меда;
- выяснить способы определения качества меда;
- сделать выводы.

## Гипотеза:

Качество меда можно определить в домашних условиях.



# Объект исследования: мёд

Предмет исследования:  
свойства и качество мёда



Методы исследования:

- изучение литературы ;
- наблюдение;
- проверка опытным путём.



# Что такое мёд ?

**Мёд – это сладкая тягучая и ароматная жидкость, производимая пчелами из цветочного нектара.**

## Состав мёда

**Этот натуральный продукт имеет идеально сбалансированный состав.**

**Углевод  
ы , белки**

**Минеральн  
ые  
вещества**



**Вода ,  
ферменты**

**Витамины**



# Сорта мёда

**-по растениям:**

горчичный, гречишный, липовый клеверный и т.д.

**-по месту сбора :**

луговой, горный, лесной, полевой

**Мёд так же различают:**

**-по цвету**

**-по аромату**

**-по консистенции**



**Сортов мёда много, каждый имеет свою характеристику и свои особенности.**



# Целебные свойства мёда:

- помогает при простуде( лечит кашель, горло, насморк);
- поддерживает иммунитет;
- положительно влияет на умственное развитие детей( развивает логику и речь ).



# Способы подделки мёда:

К мёду подмешивают самые различные продукты:

- сахар
- крахмал
- мука
- мел и различные другие наполнители



# Практическая часть:

Для исследования взяты 3 образца меда:

- 1- купили на пасеке в Смоленской области.
- 2- купили на рынке в Кириши
- 3- купили в магазине в г.Кириши

Проведены:

• проба ( цвет, вкус, аромат, консистенция)

•  
о  
п



Показатели/о бразцы	№1 на пасеке	№2 на рынке	№3 в магазине
Цвет	Темно желтый	Золотисто - желтый	Светло желтый
Аромат	Приятный сильный	Приятный слабый	Специфически й
Вкус	Очень сладкий	Сладкий, нежный	Сладкий, нежный
Консистенция	Густая	Жидкая	Жидкая



Методы определения качества мёда.

## Опыт №1. Проверка на тягучесть.

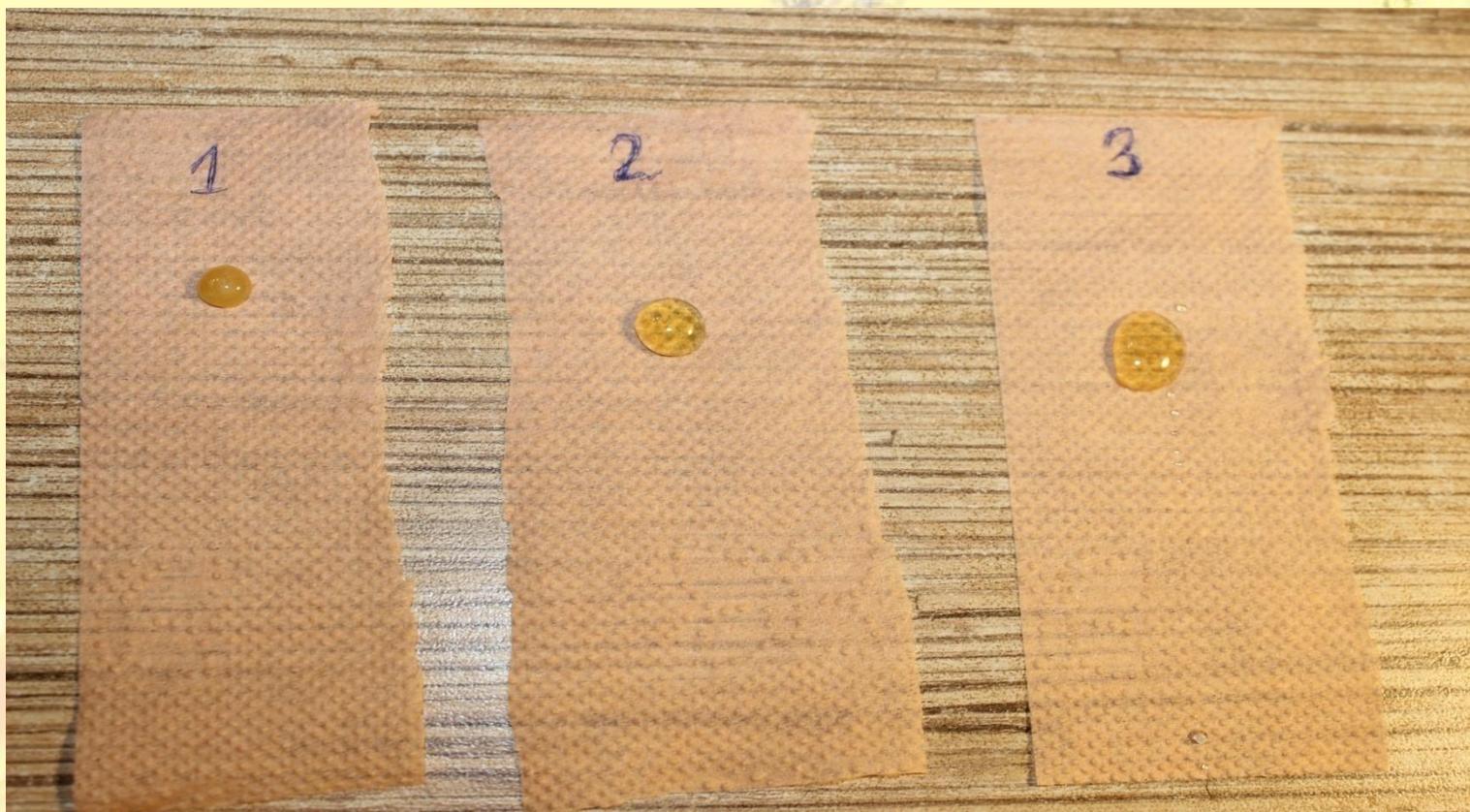
Настоящий мёд с ложки стекает упругой струйкой, а на поверхности образует горку, которая медленно растекается.

Все 3 образца проявили себя как настоящий мёд



# Опыт №2 Определение воды и сахара в мёде с помощью низкосортной бумаги

Вывод: в натуральном мёде не содержится.



# Опыт №3 Определение воды и сахара в мёде с помощью хлеба.

Вывод: во всех образцах хлеб затвердел.  
Значит, весь мёд качественный.



# Опыт № 4 Определение крахмала в мёде.

Вывод: все виды мёда не изменили цвет.



## **Опыт 5. Определение мела в мёде с помощью столового уксуса.**

**Вывод: во всех образцах раствор не зашипел, значит наличие меловой добавки не обнаружено.**



В ходе эксперимента были проверены 3 образца мёда. Мы установили, что все образцы являются качественным натуральным мёдом. Доказали, что качество мёда можно определить в домашних условиях.

## 5 причин съесть ложку мёда каждый день

1  
улучшает  
пищеварение

2  
помогает  
при простуде

3  
поднимает  
настроение

4  
замедляет  
старение

5  
содержит  
антиоксиданты





*Спасибо  
за  
внимание!*