



Профессиональное образовательное частное учреждение «Улан-Удэнский техникум экономики, торговли и права» г. Улан-Удэ

«МЁД. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА»

Специальность: 38.02.08 Торговое дело

Выполнили студенты группы 233 2 курса: Бондаренко А.А., Сунграпова А.И.

Научный руководитель: Серебрянская Т.С., преподаватель химии

Актуальность проблемы исследования. Мёд является популярным и ценным продуктом, который широко используется в питании, косметике и медицине. Однако, существует проблема подделки и некачественного мёда, поэтому важно иметь методы и критерии для оценки его качества. Таким образом, работа по оценке качества мёда остаётся актуальной в современном обществе и представляет интерес для научных исследований, производителей и потребителей этого продукта.

Цель: выявить способы определения натурального мёда, узнать виды и свойства меда, составить памятку по приобретению качественного мёда.

Задачи:

1. Изучить свойства меда, полезные качества меда.
2. Рассмотреть виды мёда
3. Исследовать способы изготовления и реализации мёда в торговых точках.
4. Проанализировать способы применения мёда.
5. Дать рекомендации по выбору натурального продукта.

Объект исследования: натуральный мёд

Предмет исследования: наличие фальсификации в мёде наиболее популярных в России торговых марок и его медико-биологическое влияние на организм человека, разновидности меда, его полезные свойства, применение, изготовление.

Методы исследования:

1. В процессе выполнения задач проекта использовались общенаучные теоретические и эмпирические методы исследования.
2. В числе теоретических методов применялись: анализ, обобщение, сравнение, классификация.
3. В процессе сбора фактических данных были задействованы следующие эмпирические методы: анализ правовых документов, анализ статистических данных, анализ социальных сетей, социологический опрос студентов техникума.

Способы, которые можно использовать для быстрого определения качества мёда:

1. Проверка консистенции. Натуральный мёд должен быть немного вязким. Если продукт слишком быстро переливается, это может означать, что он разбавленный или топлёный.

2. Оценка аромата. Настоящий мёд обладает выраженным душистым и ароматным запахом. Если этого запаха нет, продукт может содержать примеси

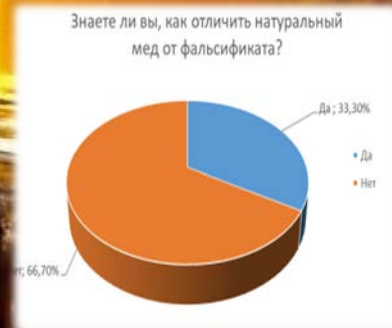
3. Тест с помощью йода. Нужно развести несколько ложек мёда в стакане воды и капнуть в раствор 2–3 капли йода. Если мёд содержит муку или крахмал, раствор посинеет и в стакане появится осадок.

4. Проверка с помощью хлеба. Тонкий ломтик хлеба смазывают мёдом и оставляют на 5–10 минут. Если поверхность хлеба под медовым слоем затвердеет, значит, продукт настоящий. Мёд, разбавленный сахарным сиропом, напротив, сделает хлебный мякиш влажным и рыхлым.

5. Испытание огнём. Каплю мёда наносят на клочок бумаги и слегка размазывают, оставляя края чистыми. Поджигают бумагу сбоку. Если продукт натуральный, края обгорят, а середина, смазанная мёдом, уцелеет. Если же есть синтетические примеси, то появится резкий неприятный запах.

Чтобы избежать опасных для здоровья фальсификатов, следует приобретать продукт в надёжных торговых точках — пчеловодческих хозяйствах и магазинах здорового питания.

Социологический опрос



Вывод: Мёд – ценный продукт, требующий внимательного выбора. Потребителю важно уметь отличать натуральный мед от фальсификата, опираясь на органолептические свойства, а также обращать внимание на наличие сертификатов качества, консистенцию, содержание воды, тягучесть, вес и объем, условия хранения. В результате проведённого исследования мы рекомендуем на пунктах реализации мёда выкладывать информационные листы и предлагать покупателям самим определить качество мёда, используя простые эксперименты.