



Исследование шоколада на содержание посторонних примесей.

Выполнила: Астраханцева Виктория
ученица 11 «Б» класса Лицея №95

Научный руководитель:
Мусаева Н.Г.

Цель исследования

- изучить содержание шоколада и определить присутствуют ли в нём посторонние примеси.
- определить содержится ли в шоколаде какое-масло, или оно заменено на более дешёвые аналоги.
- сформировать правильные целостные предпочтения при выборе шоколадной продукции.



Методика исследования.



Отсутствие посторонних примесей в шоколаде можно выявить с помощью простого химического опыта, для него нам понадобится:

1. Спиртовой раствор йода.
2. Штатив.
3. Держатель.
4. Колба.
5. Пять пронумерованных пробирок.
6. Газовая горелка или сухой спирт.
7. Пять видов шоколада.
«Российский»
«Алёнка»
«Nestle»
«Nesquik»
«Alpen Gold»