

«Мониторинг продуктов питания»



*Попова Ольга Викторовна
учитель химии
ГБОУ школа 634
города Санкт-Петербург*

Цель работы

- Провести практическую работу, используя в качестве реактивов пищевые продукты.*
- Выявить наличие крахмала в сосисках, молоке, пельменях, колбасе*
- Выявить наличие перекиси водорода в молоке*
- определить витамин С в яблочном соке,*
- определить органолептические показатели качества молока.*
- рассмотреть свойства сливочного масла*

Реактивы и исследуемые продукты:

- сосиска, колбаса,
- вареные пельмени и макароны, белый хлеб,
- раствор йода (раствор Люголя),
- молоко 2,5% жирности,
- образец сока,
- образцы сливочного масла,
- 1% раствор перманганата калия, крахмальный клейстер, крахмальный клейстер