

Зависимость плавления и застывания шоколада от его состава

**СОЛОВЬЕВА ДАРЬЯ. МОУ ГИМНАЗИЯ №1, 6 «В»
КЛАСС**

ВВЕДЕНИЕ

- × ПРЕДМЕТ ИССЛЕДОВАНИЯ: ПЛАВЛЕНИЕ И ОТВЕРДЕВАНИЕ ШОКОЛАДА;
- × АКТУАЛЬНОСТЬ И НОВИЗНА: НОВЕЙШИЕ ЗНАНИЯ – В ПРОИЗВОДСТВО ПИТАНИЯ
- × ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ: ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЗАВИСИМОСТИ ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ ПЛАВЛЕНИЯ ОТ СОСТАВА РАЗЛИЧНЫХ СОРТОВ ШОКОЛАДА;
- × МЕТОД ИССЛЕДОВАНИЯ: ЭКСПЕРИМЕНТ.

