ТЕЗИ

Дніпропетровське відділення Малої академії наук України

Ситниченко Анастасія Юріївна, учениця 11 класу

Синельниківської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів №5

Шевченко Людмила Петрівна, вчитель хімії

ВИЗНАЧЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МЕДУ

ТА СПОСОБИ ЙОГО ФАЛЬСИФІКАЦІЇ

Кожен покупець, купуючи мед, сподівається придбати продукт високої якості. Говорити про якість меду тільки за зовнішнім виглядом не можливо. Щоб виключити помилку та доповнити оцінку якостей, потрібно провести фізико-хімічний аналіз, який є надійним критерієм для розпізнавання натурального продукту від фальсифікованого.

Метою даної роботи є дослідження фізико-хімічні властивості зразків квіткового меду та перевірка його на предмет фальсифікації. Для досягнення мети поставили перед собою такі завдання:

1. Провести аналіз наукової літератури щодо визначення фізико-хімічних якостей меду та наявності домішок у ньому, охарактеризувати методи дослідження.

2.Визначити фізико-хімічні властивості меду та наявність домішок у ньому.

3.Проаналізувати отримані результати та зробити висновки.

Для проведення науково-дослідницької роботи було обрано три зразки меду з різних пасік нашого району, які найбільше користуються популярністю у мешканців нашого міста.

Показники якості меду зразків №1 і №2 за органолептичними та фізико-хімічними показниками повністю відповідають стандартам, а зразок №3 відповідає нормам лише за органолептичними показниками, на відміну від фізико-хімічних показників, та містить у собі домішки.

В ході дослідження розглянули кілька ефективних способів, що можуть допомогти покупцям в домашніх умовах перевірити хоча б основні способи фальсифікації меду: це наявність у медові крохмалю, борошна та інвертованого цукру.