Министерство образования Республики Татарстан

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Казанский Строительный Колледж»

Исследовательская работа по химии

На тему:

«Майонез в домашних условиях»

Выполнила:

Студентки группы ОР 9-1А

Шатемирова Фархансара Умаралиевна

Фахуртдинова Снежана Алмазовна

Проверила:

Преподаватель по химии

Хайбуллова Алсу Эльфировна

Казань,2022

ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА ПРОЕКТА

1.Паспорт проекта

Наименование проекта	Майонез в домавшних условиях
Руководитель проекта	Хайбуллова Алсу Эльфировна
Стратегическая цель ПОО, являющаяся основанием для инициации проекта	Повышение образовательного уровня, качество подготовки будущих специалистов и формирование общих профильных компетенций в рамках создания инновационных образовательной среды для подготовки специалистов среднего звена.
Обоснование необходимости проекта	Данный проект в первую очередь необходим для развития нашего кругозора
Цель (цели) проекта	Узнать какой майонез полезнее.
Задачи проекта	1.Изучить состав майонеза 2.Изучить какой майонез по качеству 3.Провести анкетирование с целью выявления наиболее популярных марок майонеза
Результат (результаты) проекта	Майонез сделан из натуральных продуктов без химикатов
Критерии успеха проекта	Повышение успеваемости по данному предмету (химии)
Период реализации проекта	2021-2022 учебный год
Риски реализации проекта	Недостаточное количество доступной информации по теме проекта
Предложение по устранению рисков	Использовать ресурсы доступные не только в интернете, но и обратиться за необходимыми ресурсами в библиотеки

2.План реализации проекта

№	Мероприятие	Сроки	Ответственная	Результат
1	Определение темы проекта		Шатемирова Ф.У.	Выбор темы «Майонез в домашних условиях»
2	Поиск источников информации		Шатемирова Ф.У.	Получение информации
3	Оформление проекта		Шатемирова Ф.У.	Подготовка работы в соотношении требований
4	Подготовка презентации		Шатемирова Ф.У	Оформление презентации согласно полученной информации в ходе проекта

3.Рабочая группа

№	ФИО участника рабочей группы	Вид деятельности
1	Шатемирова Ф.У.	
2	Фахуртдинова С.А.	

4.Отчёт о результате (презентация, конкретные методические материалы и др.)

1. Содержание……...2
2. Информационная карта проекта…….3-4
3. Введение……5
4. Основная часть……..6
5. Экспериментальная часть……7-8
6. Выводы……9-10
7. Рекомендации……11
8. Приложения……12-19

1. Введение

Актуальность: В наше время, люди в своем рационе больше стали употреблять майонез, зная, что употребление в большом количестве вредит здоровью. Поэтому чтобы не вредить здоровью можно самому в домашних условиях приготовить майонез.

2. Основная часть

Слово «майонез» — географического происхождения и связано с названием города Маон— столицы испанского острова Менорка, входящего в состав Болеарских островов. Как указано в одном из французских энциклопедических словарей, Маон был завоеван герцогом Ришелье. В 1758 году британцы осадили этот город. У французов иссякли запасы продовольствия, за исключением яиц и оливкого масла. Из этих продуктов повара готовили яичницу и омлеты, которые изрядно надоели французским офицерам. Герцог Ришелье приказал своему повару приготовить какое-нибудь новое блюдо. Находчивый повар взбил яйца с маслом и приправил эту смесь солью и пряностями. Понравившийся соус назвали «майонезом», в честь города Маон. На самой Менорке майонез называется salsa mahonesa (маонский соус).

Майонез, не смотря на свое французское происхождение, является одним из наиболее потребляемых, практически повседневным продуктом на столе россиян. Каждый из нас за год съедает его более двух килограммов. Он применяется в качестве приправы для улучшения вкуса и усвояемости пищи, а также в качестве добавки при приготовлении различных блюд.

В Советском Союзе традиционно популярностью пользовался майонез «Провансаль», производившийся на многих масложировых комбинатах. Рецепт и состав майонеза строго регламентировался государственным стандартом. Майонез производился из традиционных продуктов: подсолнечного масла, воды, яичного порошка, сухого молока, соли, сахара, горчичного порошка, уксуса — и имел жирность 67 %. В России стандарты в пищевой промышленности, в том числе и стандарты на майонез, были значительно либерализованы. Современный ГОСТ 30004.1-93 даёт большую свободу в выборе состава и применении химических добавок. Да и производители не спешат следовать даже ему, изобретая собственные ТУ. Согласно современному российскому ГОСТу, все готовые «майонезы» в зависимости от их жирности делятся на классы:

- высококалорийные (массовая доля жира от 55 %; воды менее 35 %)
- среднекалорийные (массовая доля жира 40—55 %; воды 30-50 %)
- низкокалорийные (массовая доля жира до 40 %; воды более 50 %)

В 2012 году вступает в силу ГОСТ Р 53590-2009, который значительно ужесточает требования к качеству майонеза. Майонезом по новому ГОСТу сможет называться лишь продукт, содержащий более 50 % жира и более 1 % яичного порошка, лишая производителей возможности производить низкокалорийный майонез .

Срок годности

Оригинальный майонез хранится всего несколько дней, так как в его рецептуру входят скоропортящиеся продукты. Для увеличения срока годности производители используют консерванты. Срок годности майонезов разных торговых марок колеблется от 1 до 7 месяцев. Некоторые производители пишут на упаковке о натуральности ингредиентов, умалчивая при этом о присутствии консервантов. Без консервантов срок годности не может превышать 1-2 недель.

Влияние на организм

Промышленный майонез является всего лишь вкусной приправой к пище. Полезность майонеза весьма сомнительна независимо от торговой марки и сорта. Можно лишь говорить о безвредности промышленного продукта. Необходимо знать, что майонез можно употреблять только здоровому человеку, а для питания больных с повышенной кислотностью, имеющих аллергию на уксусную кислоту, для детей до 9 лет он противопоказан.

3 Экспериментальная часть.

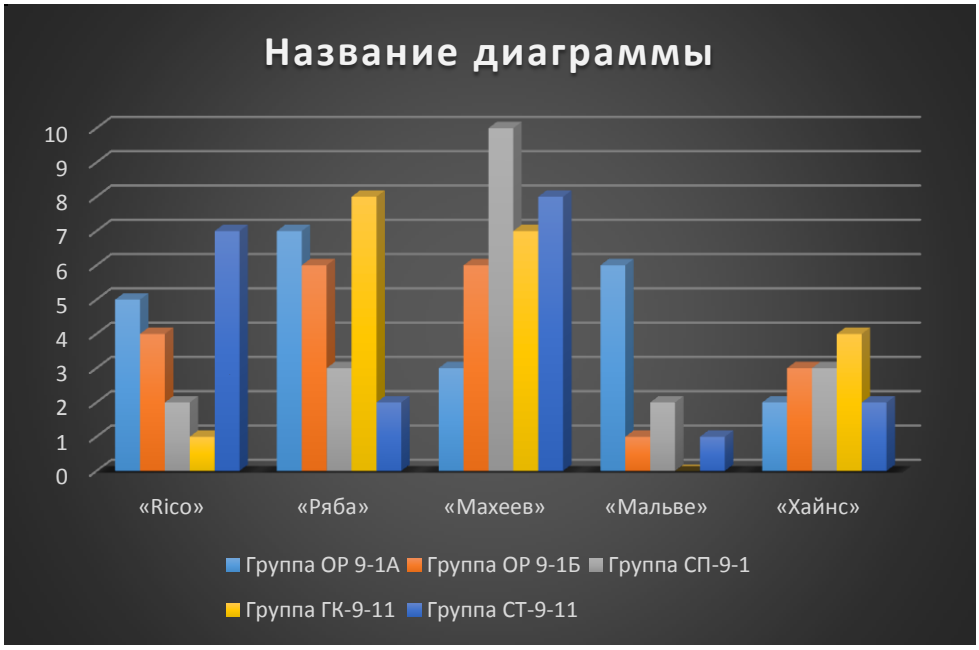
1. Анкетирование.

Были заданы следующие вопросы:

1. Какую марку майонеза вы предпочитаете?
2. Как вы думаете, какое моющее средство лучше по вкусу?

Я опросила 5 групп по 20 человек:

	«Ricco»	«Ряба»	«Махеев»	«Мальве»	«Хайнс»
Группа ОР 9-1А	5	7	3	6	2
Группа ОР 9-1Б	4	6	6	1	3
Группа СП-9-1	2	3	10	2	3
Группа ГК-9-11	1	8	7	0	4
Группа СТ-9-11	7	2	8	1	2



После данного опроса. я решила изучить приготовление майонеза дома

Практическая работа. «Приготовление майонеза в домашних условиях»

№1. Узнать рецепт майонеза

Ход работы:

1. купить все нужные ингредиенты.
2. с помощью интернета приготовить майонез

Одним из требований к приготовлению майонеза, нужно сделать все быстро рецепт:

- Масло растительное -200мл
- Яйцо – 1шт
- Сахар – 1ч. ложка
- Соль – 0,5 ч. Ложка
- Горчица – 1ч. Ложка с горкой
- Уксус9% - 1ст. ложка

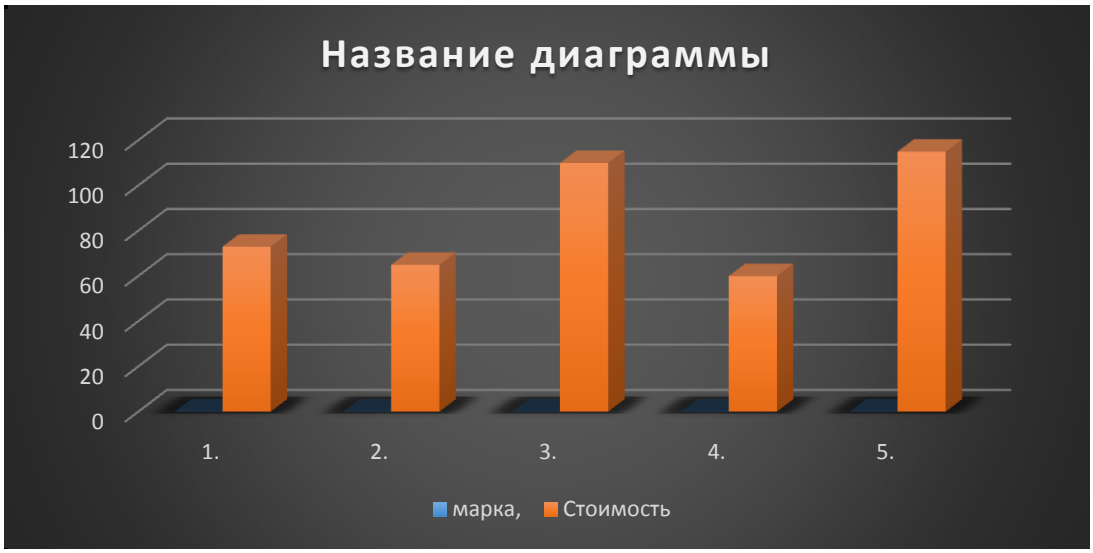
№2. приготовление.

Ход работы: наливаем в миску масло, добавляем сахар, соль, горчицу, уксус и яйцо. Затем взбиваем все ингредиенты погружным блендером до загустения примерно 1 минуту.

4. Выводы:

В результате приготовления я могу сказать, что домашний майонез нечем не отличается от покупного, но по составу она без химикатов и различных добавок.

№	марка,	Стоимость
1.	«Riccо»	73
2.	«Ряба»	65
3.	«Махеев»	110
4.	«Мальве»	60
5.	«Хайнс»	115



5. Рекомендации:

1. Более ответственно относитесь к выбору продуктов питания.
2. Желательно не применять в пищу майонез, а если так сильно охота , тот лучше купить ингредиенты и сделать самому.