

СОСНОВСКАЯ НИВА: ИНТЕРНЕТ-ЖУРНАЛ

АНО «Редакция газеты Сосновская Нива»

ЧТО МЫ ЕДИМ? – НА ЭТОТ ВОПРОС ОТВЕТИЛИ УЧАЩИЕСЯ ПОЛЕТАЕВСКОЙ ШКОЛЫ



Опубликовано 02.04.2014 13:30



Учащиеся Полетаевской школы Сосновского района решили проверить качество продуктов питания продающихся в местных магазинах и в школьной столовой. Результаты их исследований могут заставить пересмотреть нас свои убеждения относительно некоторой еды.

Начали с самого главного с хлеба, (автор исследования Алексеева В. рук. Гришина Т.А.) и к большой нашей радости выяснили, что продукт, ежедневно появляющийся на нашем столе, можно употреблять без опасения, единственное, чего нельзя забывать: хлеб – товар скоропортящийся.

Затем на рынке и в магазинах купили несколько баночек мёда, (авторы исследования Летягина Ю., Калинина Ю.рук. Унгурян С.Г.) среди них не было фальсифицированного мёда, но качественные показатели половины образцов оказалось слишком низким, поэтому мы рекомендуем не покупать сразу большое количество этого полезного лакомства, а приобрести сначала небольшую порцию. Доброкачественный мед должен быть чистым, без горьковатого или жгучего вкуса, не закисшим и не забродившим. При растворении в воде мед не должен образовывать мути и осадка, которые подтверждают наличие в нем примесей.

Потом подошла очередь чая и яблочного сока, (автор исследований Кожевников С. рук. Унгурян С.Г.).К сожалению, качество чая не соответствует высшему сорту, указанному на упаковках, но качество байхового чая, как мы и предполагали, выше, чем пакетированного. В пакетированном чае, наверняка имеются красители, вы можете это легко проверить дома, опустив пакетик с чаем в холодную воду, если вода сразу окрасилась – значит, присутствуют красители. Искусственные красители были найдены и во всех образцах яблочного сока.

С приобретением в Интегрированную экологическую лабораторию, «СПЭЛ» (санитарно-пищевой мини-экспресс лаборатории) производства «Крисмас+», работа поднялась на новый уровень.

В рамках кружка «Здоровое питание» и факультатива «Рациональное питание» (рук. Астафьева А.А.) в октябре 2013 г. учениками МОУ Полетаевской СОШ были проведены исследования качества молока, колбасных изделий, фруктов и овощей. В результате выяснилось, что плотность молока в зимнее время ниже чем в летнее, и не соответствует норме, а это говорит о разбавлении его водой. В некоторых образцах колбасы и сосисок был обнаружен крахмал. Зато порадовали овощи и фрукты, нас часто пугают содержащимися в них нитратами, школьники покупали овощи и фрукты в магазинах, брали на исследование в школьной столовой – нитратов не нашли.

Помимо исследования качества продуктов питания, с помощью «СПЭЛ» ребята смогли определить чистоту тарелок в школьной столовой. Показатели, по которым проводились исследования: загрязнения жирового происхождения, остаточные моющие средства на поверхности посуды и суммарное загрязнение посуды.

Под суммарным загрязнением посуды понимают налёт из бактерий и остатки пищи, которые являются благоприятной средой для питания и размножения этих же бактерий.

Исследования показали, что посуда промывается достаточно хорошо, жировых загрязнений и остаточных моющих средств на поверхности посуды не обнаружено.

«Ты ешь то, что ты ешь» – поэтому обратите внимание на качество употребляемых вами продуктов, ешьте вкусно и с удовольствием. Приятного аппетита!

Учитель биологии МОУ Полетаевская СОШ Унгурян С.Г.

