

ИЗУЧЕНИЕ СОСТАВА СЫРОВ

Пименова К.О., Плешкова М.А.,

*обучающиеся 2 курса Оршанского колледжа ВГУ имени П.М. Машерова,
г. Орша, Республика Беларусь*

Научный руководитель – Кузьменкова Е.Ф., преподаватель

Жизнь человека, его здоровье и труд невозможны без полноценной пищи. В организации правильного питания немалая роль отводится молочным продуктам, в том числе сыру. Сыры являются важным источником биологически ценного белка, жира, усвояемого кальция, фосфора, витаминов. В современном мире за нехваткой времени, хорошим перекусом является хлеб с сыром, большинство студентов используют это как перекус. Однако часто в средствах массовой информации можно услышать о том, что найти на прилавке настоящий, качественный продукт не так-то просто [1, с. 48].

Самые популярные фирмы сыров Республики Беларусь составляют: «Брест-Литовск (Классический)», «Старый Менск (Голландский Премиум)», «Славянские традиции (Сливочный)», Брест-Литовск (Монастырский)», «Молочный мир (Сливочный)», «Ян Сыродел (Пармезан классический)».

Цель исследования: выявить более натуральные и качественные марки сыров.

Задачи:

1. Провести анкетирование среди учащихся.
2. Выявить наиболее распространённые марки сыров.
3. Провести экспертизу упаковки сыров.
4. Органолептическая оценка качества.
5. Проверка на кислотность.
6. Проверка на растительные жиры (ультрафиолетом).
7. Соотношение цены и качества.
8. Выявление на калорийность.
9. Проверка сыра на натуральность (зажигалкой, кипятком).
10. Проверка на наличие крахмала (йодом).
11. Проверка сыра на обветривание.

Даная тема является актуальной, так как результаты опроса показали, что 92% опрошенных любят сыр (у остальных опрошенных есть непереносимость молочных продуктов), 89% опрошенных употребляют сыр регулярно. Мы выявили, что только 37% учащихся знают почему полезен сыр. На вопрос какой сыр вы чаще всего покупаете, многие ссылались на цену продукта. Наша работа актуальна поскольку большой процент употребляют сыр на постоянной основе.

Для своей работы мы выбрали следующие сыры Брест-Литовск «Классический», Брест-Литовск «Монастырский», Молочный мир «Сливочный», Старый Менск «Голландский премиум», Ян Сыродел «Пармезан классический», Славянские традиции «Сливочный».

Первое, что мы решили сделать, это провести экспертизу упаковки.

По результатам исследования нами было выявлено что Старый Менск содержит консервант E251, E235- не токсичен, E509-(хлорид кальция)

В сыре «Ян Сыродел» содержится пищевая добавка E524 (гидроксид натрия), E525 (гидроксид калия), E225(сульфат калия). В сыре «Славянские традиции» содержится синтетический краситель (E129).

Не все производители указывают маркировку Е на упаковках продукта. Многие прописывают это словами, что не всегда у обычного покупателя вызывает подозрения.

Мы выявили одного производителя с наиболее безопасным составом и с наименьшим содержанием Е – «Брест-Литовский» (Классический и Монастырский).

Следующим этапом нашей работы было провести органолептическую оценку выбранных нами продуктов.

При органолептическом контроле оценивается вкус, аромат, внешний вид.

Наиболее приятный вкус присутствовал в сырах Брест-Литовск «Классический» и Молочный мир «Сливочный»

Не мало важным является проверка сыра на кислотность. Во многие молочные продукты добавляется крахмал, и мы решили проверить наши сыры на содержание крахмала. Проверить его наличие в сырах можно следующим способом [3, с.19]:

1. Капнуть несколько капель йода на продукт.
2. Выждать 3-5 минут.
3. Оценить изменение цвета.
4. При содержании крахмала продукт окрасится в тёмно-синий, тёмно-зелёный или серый цвет.
5. Если крахмала нет, йод оставит коричневые или оранжевые пятна.

Ещё одним значимым критерием качественного сыра является отсутствие растительных жиров. Проверку на растительные жиры мы решили осуществить ультрафиолетом. На тонко нарезанный сырный ломтик необходимо посветить ультрафиолетом. Этот эксперимент поможет выявить наличие растительных жиров. При их наличии на поверхность сыра выступают маленькие синие пятна.

1. Брест-Литовск «Классический» – синие пятна не выявлены, но от теплоты выделились капельки жира.
2. Старый Менск «Голландский премиум» – изменение не произошло
3. Молочный мир «Сливочный» – синие пятна отсутствуют, но от теплоты выделились капельки жира.
4. Брест-Литовск «Монастырский» – зафиксированы минимальные изменения, выявленные в каплях жира.
5. Ян Сыродел «Пармезан классический» – зафиксированы минимальные изменения, выявленные в каплях жира.
6. Славянские традиции «Сливочный» – зафиксированы минимальные изменения, выявленные в каплях жира.

Натуральность сыра можно проверить, подвергнув его воздействию высоких температур, а также обветриванию. Проверка огнем: для этого следует кусочек продукта поднести под пламя. Если сыр является качественным, то он мгновенно начнёт плавиться и пахнуть пригоревшим молоком. Проверка обветриванием: хороший сыр быстро плесневеет и обветривается при комнатной температуре. Мы попробовали оставить куски нарезанного сыра без упаковки, примерно, на 8-10 часов. Если по истечению этого времени сыр начнёт обветриваться – это хороший и качественный продукт. Если никаких изменений не произошло, то можно выявить, что это сырный продукт. Мы выявили следующее:

Брест-Литовск (классический) – прошёл нашу проверку и оказался наиболее натуральным, так как он моментально плавился и от него исходил приятный аромат молока. Самыми не натуральными оказались такие сыры, как Старый Менск (Голландский премиум) и Брест Литовск (Монастырский) при воздействии с огнём начал коптиться. Остальные сыры показали нейтральные результаты.

Чтобы определить кислотность сыра, нужно бумажку смочить в спиртовом растворе и приложить к срезу сыра. После этого нанести индикатор. Через пол минуты после удаления, сопоставить со шкалой окрасок.

Самая кислая сред присутствует в сыре Молочный мир «Сливочный»

Ещё одним не мало важным аспектом при выборе сыра является его ценовая категория.

Своей ценовой категории соответствуют такие сыры, как Брест-Литовск «Классический» и «Монастырский», Молочный мир «Сливочный».

При выборе сыра свое предпочтение лучше всего отдать «Брест-Литовск». Сыр состоит из жизненно важных и ценных для человека белков, молочных жиров, минералов, экстрактивных веществ и витаминов. Польза сыров бесценна. Они легко усваиваются организмом.

Литература:

1. Е.Г. Фёдорова. Технология сыра. Учебные пособия для вузов. М.: - 2021.-319 с.
2. Диланян З.Х.. Сыроделие. – М.: - Легкая и пищевая промышленность 2001. – 280 с.
3. Базарова В.И.; Боровикова Л.А. Исследование продовольственных товаров. М.: – Экономика. 1986. – 296 с.

ГЛАВНЫЙ АСПЕКТ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧИТЕЛЯ НАЧАЛЬНЫХ КЛАССОВ: ПРОФЕССИОНАЛИЗМ ИЛИ НРАВСТВЕННОСТЬ?

Плотникова В.В.,

*обучающаяся 3 курса ГАПОУ «Кузбасский педагогический колледж»,
г. Кемерово, Российская Федерация*

Научный руководитель – Маслобоева Е.Ю., преподаватель

Доклад посвящен рассмотрению аспектов педагогической деятельности учителя начальных классов. Содержанием деятельности учителя является воспитание, обучение, образование учащихся. Речь идет о профессионализме учителя, который включает в себя теоретические знания и практический опыт. Однако особая роль отведена и нравственной стороне личности: какими качествами должен обладать учитель начальных классов? В данной работе рассмотрены оба этих понятия и приведены мнения студентов.

Проблема: что важнее в педагогической профессии: профессионализм (ЗУНы) или нравственность (чувства)?

Цель: определение главного аспекта деятельности учителя.

В современном обществе, где медийное пространство навязывает размытые ценности детям разных возрастов, становится актуальна тема сопоставления профессионализма и нравственного составляющего учителя нового поколения.

Ключевые слова: профессионализм, нравственные качества, педагогическая деятельность, этика учителя.

Теоретическая значимость работы заключается в изучении вопроса «Что главное в профессии учителя начальных классов?» Данный доклад будет полезен студентам педагогических ВУЗов и ССУЗов, будущим педагогам.

Практическая значимость: учащиеся старших классов могут использовать данный материал при выборе педагогической профессии, а также преподаватели в профориентационной работе.

Предмет исследования: профессиональные и нравственные качества личности.

Объект исследования: деятельность учителя.

Для решения проблемы и достижения цели в ходе работы использовались теоретические и эмпирические методы научного исследования: анализ, сравнение, опрос.

В.А. Сластёнин даёт следующее определение профессионализма педагога: «Единство его теоретической и практической готовности к осуществлению педагогической