

Исследование качества майонеза

АВТОР РАБОТЫ:

УЧЕНИК 9А КЛАССА МОБУ «ИЧАЛКОВСКАЯ
СОШ»

ЯУШКИН МАКСИМ



Резюме проекта

Цель работы: Исследовать органолептические и физико-химические показатели майонеза.

Задачи:

1. Изучить литературу по вопросам исследования органолептических и физико-химических показателей майонеза.
2. Провести эксперимент и определить органолептические и физико-химические показатели майонеза.
3. Сформулировать выводы.

Объект исследования: Майонез разных производителей

Предмет исследования: Органолептические и физико-химические качества майонеза

История

По одной из легенд, дело было в 1757 году, когда за остров Менорка, лежащий в Средиземном море, велась война между европейскими правителями. В разгар тех сражений и началась история соуса майонез.

Другая версия происхождения майонеза тоже рассказывает нам о событиях в Маоне, но уже в 1782 году. Город тогда завоевали испанцы, которыми командовал француз на испанской службе герцог Луи де Крильон. На этот раз причиной изобретения соуса оказалась не скудость продовольствия, а его изобилие. Был дан большой пир в честь победы, и герцог приказал поварам приготовить что-нибудь совершенно особенное.

Исследуемые образцы

1 образец – «Махеев» 67% Самарская обл, г Тольятти

2 образец- «Мистер Рико» 67% Республика Татарстан

3 образец- «Слобода» Провансаль, 67%, Белгородская обл, г Алексеевка

4 образец- «Майонез Провансаль», г Заречный, Пензенская область.

5 образец- Майонез , приготовленный в домашних условиях.

Определение консистенции

Название	Консистенция	Вкус	Цвет
1.Махеев	Густая, однородная. Время заплывания следа 40 сек.	Нежный, с кислинкой	Белый
2 Мистер Рико	Густая, однородная. Время заплывания следа 45сек	Нежный, чувствуется запах оливкового масла и вкус горчицы, есть небольшая кислинка	Белый
3. Слобода	Густая, однородная. Время заплывания следа 48 сек	Нежный, есть небольшая кислинка	Кремовый
4.Заречный	Очень густая, однородная. Время заплывания следа 75 сек	Кисловатый вкус, запах горчицы	Белый
5. Домашний майонез	Густая, однородная. Время заплывания следа 24 сек	Нежный, вкус масла	Желтый

Опыт 1. Определение водородного показателя исследуемых образцов майонеза.



Опыт 2. Определение крахмала в исследуемых образцах майонеза.



Опыт 3. Определение ненасыщенных жиров в исследуемых образцах майонеза.



Заключение

Изучив различные источники, мы пришли к заключению, что майонез является продуктом питания, состав которого регулируется ГОСТом. Результаты исследования показывают, что в соответствии с ГОСТ образцы №1 (Махеев), № 2 (Мистер Рико), № 3 (Слобода), № 4 (Провансаль, Заречный) при использовании методов оценки органолептических и физико-химических показателей таких как: растворение, обесцвечивание $KMnO_4$, добавление йода, не являются качественными. Поскольку в них отсутствуют заявленные ингредиенты, и присутствуют, не указанные производителем. Таким образом, наша гипотеза подтвердилась.

Спасибо за внимание

