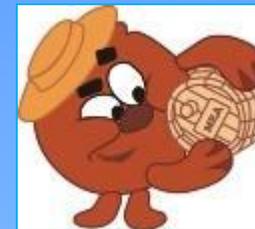


Конкурс «Я – исследователь»



Как делается настоящий мёд?



Работу выполнил
учащийся 1 «Б» класса
МОУ СОШ № 16
Афонин Андрей
Сергеевич

Аннотация

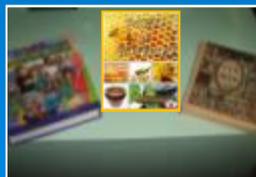
Проблема: есть мёд настоящий и ненастоящий, но полезен только настоящий

Мотив: желание разобраться, кто и как делает настоящий мёд

Цель и задачи: 1) выяснить, кто и как производит настоящий мёд,
2) путём эксперимента определить отличительные особенности настоящего мёда

Мои помощники:

Книги



Мой дедушка-пчеловод

Все люди любят мёд

Он вкусный и полезный

Мёд полезен тем, что



*В нём много витаминов
и минеральных веществ*

*Он отличное лекарство
от многих болезней*

Памятники древней культуры свидетельствуют о том, что ещё первобытный человек применял мед и как пищевой продукт и как лечебное средство

Полезен только настоящий мёд !

Настоящий мёд — продукт, вырабатываемый медоносными пчёлами



*Кто и как
делает настоящий мёд?*

По научным данным, пчелы существовали за 56 миллионов лет до появления первобытного человека



Настоящий (натуральный) мёд пчелы вырабатывают из нектара цветущих растений. При этом в организме пчелы происходят сложные превращения. Мёд почти полностью состоит из нектара растений (сладкой жидкости, вырабатываемой особыми железками растений, называемых нектарниками), только некоторые компоненты попадают в мёд из организма пчелы. В состав мёда входит около 300 различных веществ, основу его составляют простые сахара – фруктоза и глюкоза.

Ненатуральным мёдом считается переработанный пчелами сахарный мёд, а также мёд, сваренный человеком из сладких соков плодов, овощей и искусственный мёд.



Пчела - труженица хоботком всасывает нектар из цветка и заполняет им свой медовый желудочек.

Превращение нектара в мёд начинается еще в организме пчёл.



Затем пчела несет нектар в улей и помещает его по капельке в свободную ячейку сот, где нектар обрабатывается ферментами, густеет и превращается в мёд. Заполнив ячейку медом, пчелы запечатывают ее воском.

Запечатанный в сотах мед продолжает созревать в течение 3—4 недель.



Пчёлы производят мёда намного больше, чем для них нужно, поэтому из сот периодически пчеловод откачивает мёд. Так такое замечательное лакомство попадает на стол людям.





КАК ОПРЕДЕЛИТЬ НАСТОЯЩИЙ ЛИ МЁД

1. В жидкий мёд опустите тонкую палочку. Если это настоящий мёд, то он тянется вслед за палочкой длинной непрерывной нитью, а когда эта нить прервётся, то она целиком опустится, образуя на поверхности мёда башенку, пагоду, которая затем медленно разойдётся. Фальшивый же мёд поведёт себя, как клей: будет обильно стекать и капать с палочки вниз, образуя брызги



2. Если кушать настоящий мёд, то уже после 1-2-х ложек начинает першить в горле, только есть надо медленно, «смакуя».

