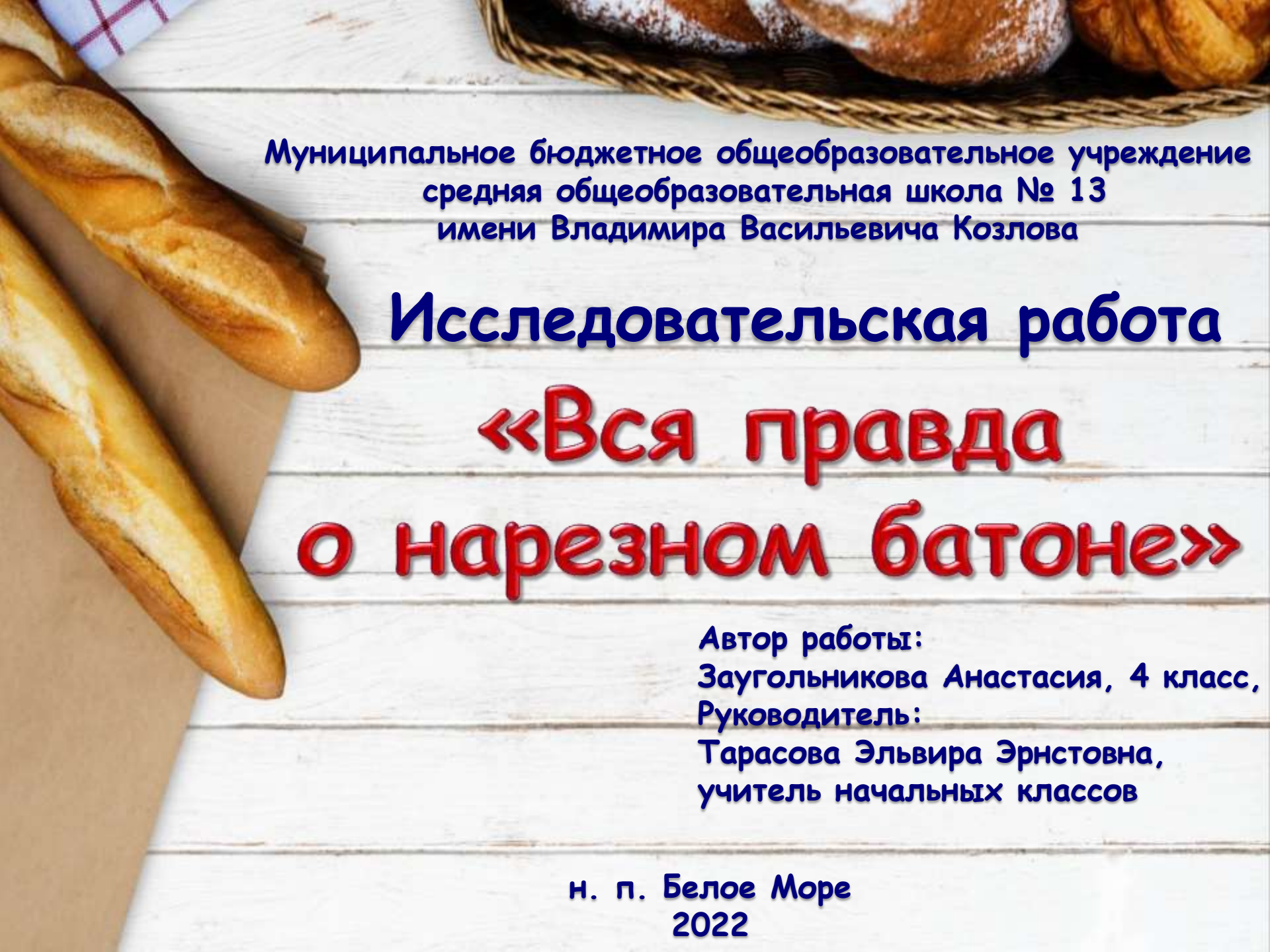


The background of the slide features a light-colored wooden plank texture. On the left side, there are several long, golden-brown baguettes. In the top right corner, a woven basket contains more bread, including a round loaf dusted with flour and a braided loaf.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 13
имени Владимира Васильевича Козлова

Исследовательская работа «Вся правда о нарезном батоне»

Автор работы:

Заугольникова Анастасия, 4 класс,

Руководитель:

Тарасова Эльвира Эрнстовна,
учитель начальных классов

н. п. Белое Море
2022

Обычный завтрак



Цель работы

Изучить состав нарезных батонов разных производителей на предмет его безопасности, составить буклет по полученным данным в помощь людям, использующим данный продукт.



Гипотеза

**Состав нарезных батонов
разных производителей
может незначительно
отличаться, но безопасен для
людей.**



Задачи

1. Изучить литературу и материалы сети Интернет по теме исследования;
2. изучить состав нарезных батонов разных производителей;
3. сравнить составы нарезных батонов разных производителей;
4. выяснить пользу и вред нарезных батонов
5. проанализировать полученные результаты;
6. сделать выводы;
7. создать буклет.



Значение слова

«Батон» (франц., XVIII в.) -
кондитерское изделие
удлиненной формы или в
форме палочки.



Нарезной батон



Рецепт

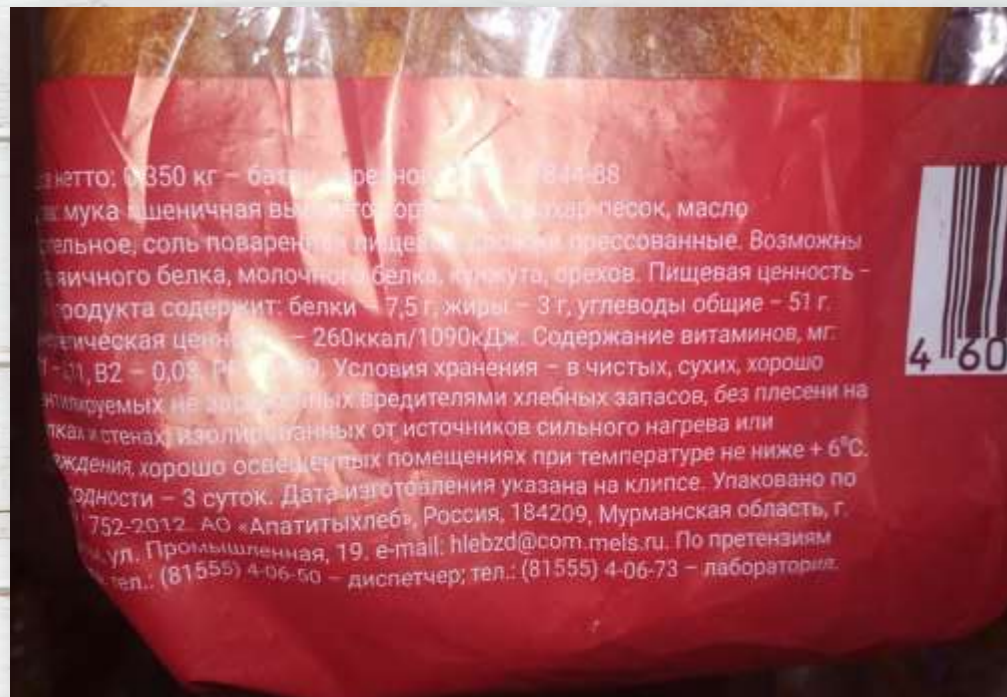
- пшеничная мука – 500 г;
- свежие дрожжи – 5 г;
- вода – 270 мл;
- соль – 8 г;
- сахар – 20 г;
- сливочное масло
(маргарин) – 20 г.



«Белая вежа»



«Апатитхлеб»



«Хлебопёк»



«Фабрика вкуса»



Состав

«Белая вежа»	«Апатитхлеб»	«Хлебопёк»	«Фабрика вкуса»
мука пшеничная хлебопекарная в/с	мука пшеничная хлебопекарная в/с	мука пшеничная хлебопекарная в/с	мука пшеничная хлебопекарная в/с
вода питьевая	вода питьевая	вода	вода питьевая
сахар-песок	сахар-песок	сахар-песок	сахар
масло растительное подсолнечное	масло растительное	масло растительное	масло подсолнечное
дрожжи хлебопекарные прессованные	дрожжи хлебопекарные прессованные	дрожжи хлебопекарные	дрожжи хлебопекарные прессованные,
соль пищевая поваренная	соль пищевая поваренная	соль «Экстра»	соль
			улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная, стабилизатор E170, эмульгатор E 472e, антиокислитель E300, вещество для обработки муки E920, ферменты)

Улучшитель хлебопекарный

E170 (мел)	Стабилизатор	Антислеживающая добавка, разрыхлитель, стабилизатор окраски и регулятор кислотности, а также для придания продукту чисто-белого цвета
E472e	Эмульгатор	Маслянистые, воскоподобные жидкости, пасты либо твёрдые воски, желтовато-белого цвета, со вкусом и запахом
E300 (аскорбиновая кислота)	Антиокислитель	Препятствует окислению и изменению окраски продуктов
E920(L-Цистеин)	Вещество для обработки муки	Улучшитель муки и хлеба, получают из перьев гусей и кур, а также коровьих рогов и из обычных человеческих волос
Ферменты	Производятся микроорганизмами, то есть это – продукты живой природы	

