

Аветисян Роберт,

2 класс, МУ ДО «ПБЦДОД», г. Магнитогорска, Челябинская область

Руководитель Устелемова А.В., педагог дополнительного образования

КОНСЕРВИРУЮЩИЕ СВОЙСТВА СОЛИ

В жизни есть простые вещи, которым мы не придаем большого значения и воспринимаем, как само собой разумеющееся. Меня заинтересовала очень простая на вид поваренная соль, но оказалась, что о ней можно узнать много интересного и познавательного. Соль — единственное минеральное вещество, которое человек ест в чистом виде, и которое ничем нельзя заменить.

Я узнал, что поваренная соль может применяться для сохранения продуктов питания и решил проверить эту гипотезу.

Для проверки гипотезы, мы взяли продукты растительно-животного происхождения: куриное яйцо (без скорлупы); яблоко; картофель; морковь; черный хлеб. В отдельные стерильные стаканчики, мы положили кусочки продуктов, в другие стаканчики эти же продукты посыпанные солью. Стаканчики оставили в тёмном прохладном месте с низкой влажностью на 10 дней.



Через 10 дней, мы сделали контрольную оценку качества этих продуктов — вида, цвета, запаха, консистенции (твердость- мягкость) и т.д

Результаты показали, что исследованные продукты растительно-животного происхождения, сохраняемые в течение 10 дней в соли, сохраняют свежий вид. Мы решили продолжить эксперимент и



Сборник исследовательских работ/ проектов «ОТКРЫВАЮ МИР»

продлить его до 30 дней.

Через 30 дней, мы наблюдали следующее:

Яйцо в соли побелело и практически высохло, без соли превратилось полностью в корочку.



Яблоко без соли превратилось в сухофрукт, в соли сохранилось практически в таком виде, как на 10-й день эксперимента. Картофель в соли сохранился так же как на 10 день эксперимента, а без соли полностью почернел и потерял влагу.



Морковь в соли тоже практически осталась неизменной, без соли просто высохла. Черный хлеб без соли покрылся плесенью и высох, в пробе с солью высох



не так значительно и не покрылся плесенью. В пробах с солью продукты ничем не пахли.

Наше исследование доказало, что соль помогают продлить срок годности продуктов. Работая над данной темой, я понял, что эти бесцветные твердые кристаллы, хорошо растворимы, играют огромную роль в жизнедеятельности живых организмов. Очевидно, что нельзя недооценивать важность и необходимость соли в нашей жизни. Но, при этом, нельзя забывать и о вреде, который она может причинять при неграмотном использовании. Я думаю, что практически любой полезный и нужный продукт может стать опасным для человека и природы при неразумном его использовании. Соль необходимо употреблять в пищу употребляют в малых количествах. Мы также узнали, что соль незаменима во многих сферах жизни человека. Но теперь мы точно знаем, что соль как необходима всем живым организмам для жизни, так и может стать причиной их гибели.