

**14 марта 2023 г** на базе центра образования «Точка роста»МБОУ СШ №9была проведена **открытая химическая лаборатория «Изучаем йогурты».**

**Место проведения:** кабинет химии (№20)

**Ответственный:** руководителькружка «Юный химик» Максимович Н.Е.

**Цель:** изучить молочные йогурты различных производителей.

**План проведения**

***1.Анализ информации на этикетке продукта***

Члены кружка «Юный химик» анализировали **4 объекта** по плану:

* Название
* ГОСТ, ТУ, ЕАС.
* Количество компонентов
* Калорийность
* Срок хранения и срок годности

***2. Изучение органолептических свойств йогуртов (вкус, цвет, запах)***

Очень важно, чтобы продукт не имел постороннего запаха и привкуса.

***3.Анализ химического состава йогуртов (наличие белков цельного молока, кислотность, наличие растительных жиров и крахмала).***

****** 

Благодаря проведенным качественным реакциям обучающиеся ответили на вопросы:

* Для производства данного йогурта использовали цельное или сухое молоко?
* Есть ли в составе картофельный или кукурузный крахмал?
* Есть ли в составе растительное масло?
* Какую кислотность имеет мороженое?

После проведенного анализа был выбран лучший йогурт из представленных четырех образцов.