

Хранение хлеба в домашних условиях



Работу выполнил: **Носов Константин**
обучающийся 3 класса
МКОУ Залипьевская ООШ

Руководитель: **Курлович Г.В.**
учитель начальных классов
МКОУ Залипьевская ООШ

Цель:

- ▶ **Выяснить оптимальные условия хранения хлеба в домашних условиях.**

Задачи:

- ▶ **Изучить необходимую литературу о хлебе.**
- ▶ **Провести социологический опрос среди обучающихся 3-4 классов**
МКОУ Залипьевская ООШ.
- ▶ **Провести исследования по определению наиболее благоприятных условий хранения хлеба в домашних условиях.**

Гипотеза:

- ▶ Если определить наиболее благоприятные условия хранения хлеба, то хлеб может сохранить свой вкус дольше и лучше.



История возникновения хлеба на Руси.

**Ученые полагают,
что впервые хлеб
появился на земле
свыше 15тысяч лет назад.**



**Слово «хлеб» имеет
древнегреческое
происхождение.
Дело в том, что греки
выпекали свой хлеб в
специальных горшках,
называемые «клибанос».**

Какое значение имел хлеб и как его выпекали

Около 2600-3000 лет до нашей эры египтяне научились использовать дрожжи для приготовления хлеба. Они также изобрели первые печи для производства хлеба. Греки научились выпекать хлеб благодаря египтянам, римляне благодаря грекам. Римляне усовершенствовали процесс хлебопроизводства, процесс перемалывания зерен, создали новые печи.



Пекарь, делающий хлеб (Древний Египет)

Болезни хлеба



Картофельная болезнь.



Плесневение хлеба

**Срок хранения: 3 дня (72 часа)
Пшеничный хлеб- 24 часа.**

Результаты опроса

Класс	Ваше отношение к хлебу:		Какой хлеб вам больше нравится кушать?		Где храните хлеб?		
	Люблю хлеб	Не люблю хлеб	Белый хлеб	Черный хлеб	В хлебнице	В пакете	В шкафу
3	10	0	8	2	5	3	2
4	8	0	7	1	7	1	0
Всего	18	0	15	3	12	4	2

Результаты исследования

Хранение хлеба	1 день		2 день		3 день		4 день		5 день		6 день		7 день		8 день	
	белый	черный	белый	черный	белый	черный	белый	черный	белый	черный	белый	черный	белый	черный	белый	черный
В холодильнике	·	·	·	·	·	·	·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
На столе	·	·	·	·	·	·	·	·	·	·	плесень	·	плесень	плесень	плесень	плесень
В хлебнице	·	·	·	·	·	·	·	·	подсох	·	плесень	подсох	плесень	подсох	плесень	плесень

Выводы:

▶ **Хлеб не предназначен для долгого хранения. При длительном хранении он усыхает, черствеет, теряет мягкость и аромат. Если хлеб хранить неправильно, он покрывается плёнкой зелёной плесени.**

▶ **Наиболее благоприятными условиями хранения хлеба во время срока его хранения, который указан на упаковках – это холодильник**

▶ **Стандартный срок годности хлеба – *трое суток***

▶ **Хранить хлеб дольше положенного срока хранения не стоит.**

Рекомендации:

- 1. Не покупайте сразу много хлеба.**
- 2. Хлеб легко воспринимает влагу и другие запахи, поэтому держать его надо отдельно от других продуктов.**
- 3. Хлеб будет черстветь медленнее, если его положить в холодильник в пакете.**

Спасибо за внимание!

