

МАДОУ «ДС «Гнёздышко»

# Исследовательская работа «Полезные свойства мёда»



Выполнила:  
Барановская Виктория  
Балуник Алина  
Руководитель:  
Канглиева А. Э.

г. Новый Уренгой 2021 г.





**Так уж получилось, что я иногда болею. И одним из лекарств, которым лечит меня мама, является мёд. И вот как-то раз, размешивая ложку мёда в стакане молока, я задумалась: «А что такое мёд? И чем он так полезен?»**





Я задумалась,  
действительно ли мед  
такое целебное  
лекарство? Мне  
захотелось больше  
узнать о меде,  
исследовать полезные  
свойства меда.

**Гипотеза:** Я предположу, что  
мед является полезным  
продуктом питания и что  
качественный мед можно  
определить опытным путем.

**Цель исследования:**  
выявить способы определения  
натурального меда.



Со своим вопросом я обратилась к воспитателю Алтынай Эдуардовне: «Что такое мёд? Откуда он берётся?». Она предложила поискать ответ в энциклопедии.



### История меда

Мёд - продукт, собираемый пчелами с растений. Мед - это сладкое густое вещество, вырабатываемое пчёлами из нектара. Мёд много тысячелетий был главной сладостью, которой пользовались люди. Основная часть мёда - это природные сахара: фруктоза и глюкоза, содержат в себе уникальный набор витаминов, минеральных веществ, органических кислот, ферментов, микроэлементов, противобактериальных веществ .

## Как образуется мёд

Пчёлы производят мёд из нектара – сладкого ароматного сока, который выделяют специальные клетки цветов – нектарники.



Доставив нектар в улей, сборщица передаёт его одной из молодых пчел-приёмщиц: она выпускает из хоботка капельку нектара, а приёмщица аккуратно всасывает его своим хоботком.



Молодые пчёлы раскладывают обработанный нектар мелкими капельками на дно и стенки восковых ячеек сотов. Здесь мёд созревает окончательно.



# МЁД РАЗЛИЧАЮТ:



по ботаническому происхождению



по географическому происхождению



по товарному виду



по консистенции (густоте)



по цвету и прозрачности



по вкусу и запаху.

Мёд получает название в зависимости от растений, с которых пчёлы собирают нектар.

**ВИДЫ ЦВЕТОЧНОГО МЁДА**



**ГРЕЧИШНЫЙ**

**ВИДЫ ЦВЕТОЧНОГО МЁДА**



**ПОДСОЛНЕЧНИКОВЫЙ**

**ВИДЫ ЦВЕТОЧНОГО МЁДА**



**ЛИПОВЫЙ**

**Мёд можно назвать удивительным природным лекарством, оказывающим неповторимое воздействие на организм человека.**



*Как известно,  
полезен человеку только  
натуральный мёд.*

*Как же распознать  
настоящий мёд?*





# Эксперименты по определению качества мёда



**Эксперимент №1.** Для того чтобы **определить, есть ли в мёде крахмал,** нужно разбавить немного мёда в небольшом количестве воды и капнуть туда 4 - 5 капель йода. Если раствор посинеет, значит, для изготовления этого продукта использовали крахмал. Для эксперимента я использовала мёд с дедушкиной пасеки и мёд, купленный в магазине. Дедушкин мёд оказался натуральным, а раствор с магазинным мёдом посинел. Значит в нём есть крахмал.



- Мёд должен быть зрелым. Ведь пчелы работают над нектаром около недели: выпаривают воду, обогащают ферментами, расщепляют сложные сахара на простые. За это время мёд настаивается. Готовый продукт пчелы запечатывают восковыми крышечками - именно такой мёд обладает всеми свойствами и может храниться долго.



# Методы определения качества мёда.



## Эксперимент №2.

Определяем зрелость мёда: настоящий мёд не стекает быстро с ложки, он наматывается лентой. Незрелый мёд будет стекать и на бумаге образовывается мокрое пятно.

Результат: дедушкин мёд держится на ложке. И на бумаге пятно не образовывается.

Вывод: дедушкин мед - качественный.



## Эксперименты по определению качества мёда



### Эксперимент № 3.

Натуральный мед имеет приятный медовый аромат, а мёд-подделка запаха не имеет.

Я поместила в ложечку дедушкин мед.

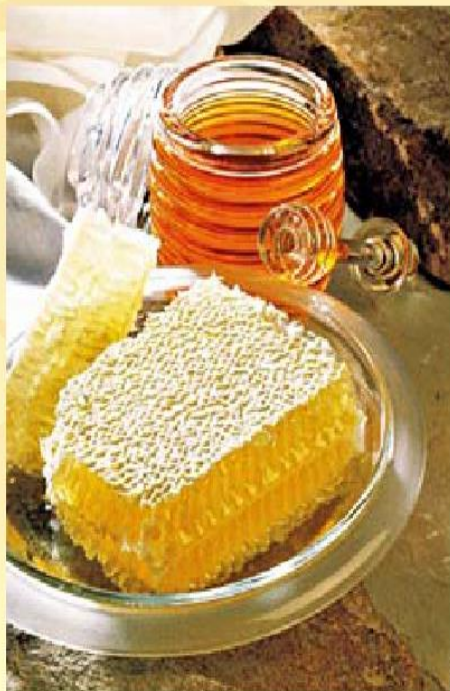
Результат: появился приятный аромат.

Вывод: дедушкин мед - натуральный.



## Методы определения качества мёда.

Самый лучший мёд - сотовый.



## Эксперименты по определению качества мёда



Для зубов и всей ротовой полости очень полезно тщательно и долго жевать мёд в сотах до полного исчезновения медового привкуса. Затем брать и хорошенько жевать новую порцию сотового мёда. Это прекрасная профилактика кариеса, стоматитов и гингивитов.



# *Применение мёда в народной медицине*

*(беседа с медицинским работником)*



**Мёд** – широко употребляемое домашнее средство:

- при простудных заболеваниях;
- при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, при гастрите, язве желудка;
- при нервной возбудимости, отсутствии сна,
- при заболеваниях кожи (*ушибы, кровоподтеки, ожоги, язвы, лишай*)

**Употребление мёда в пищу приводит к улучшению самочувствия, аппетита, сна, повышению иммунитета.**



## Свойства мёда:

- Мёд обеззараживает, убивает микробов.
- Мёд является мощной энергетической подпиткой.
- Оказывает противовоспалительное, рассасывающее и тонизирующее действие.
- Мёд нормализует деятельность желудочно-кишечного тракта, стимулирует функцию внутренних органов.
- Мёд является профилактическим средством от кариеса, стоматитов и гингивитов.
- Мёд предупреждает склероз.
- Нормализует сон.
- Стимулирует защитные силы организма и т.д.





# *Использование мёда в кулинарии.*



**Мёд широко используется в кулинарии. Мёд добавляют в пряники, различные виды печенья, коврижки, кексы, торты. Добавляют его в мясные и рыбные блюда. Мёд используют в пищу непосредственно, намазывая его на хлеб, гренки, лепешки, оладьи, употребляя со свежими фруктами и ягодами, а также подслащивая им каши, творог и творожную массу, кисели, компоты, муссы.**

# Вывод:

- ▶ В результате проделанной работы я узнала много нового и интересного: о происхождении меда, как получается мед, о видах, свойствах меда и пришла к выводу что мед действительно полезен для здоровья, но только если мед настоящий, качественный, а проверить подлинность и качество меда, можно и в домашних условиях различными способами, в том числе использованными мною способами.



О своём исследовании мы рассказали ребятам своей группы.



**Ешьте мёд и будьте здоровы!**  
**Спасибо за внимание.**



# Литература:

1. «Что ты знаешь о насекомых» Куринова Т.А., 1996 г. «Киевполиграфика»
2. Энциклопедия для детей «Всё обо всём от А до Я» //Москва «Махаон», 2003 г.
3. Большая энциклопедия «Всё обо всём»// Москва «Астрель», «АСТ», 2004 г.

