

Исследуем сосиски (Естественно-научная грамотность)

1 Упражнение

Илья с мамой пришли в магазин за продуктами и решили купить сосиски. Чтобы выбрать качественный продукт, они внимательно изучили состав каждого товара.

Прочитай информацию о составе сосисок и ответь на вопрос.

Состав № 1: свинина, вода, мясо птицы куриное (в том числе механической обвалки), белковый стабилизатор, говядина, комплексные пищевые добавки (молочный белок), смесь нитритно-посолочная (соль, фиксатор окраски E250), регуляторы кислотности: пирофосфаты, трифосфаты, ацетаты натрия, цитраты натрия; стабилизаторы: полифосфат натрия, ксантановая камедь, моно- и диглицериды жирных кислот; животный белок говяжий, молочная сыворотка сухая, сахар, специи, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизаторы, антиокислитель изоаскорбат натрия; масло подсолнечное, крахмал картофельный, соль, сухой яичный меланж, краситель, кармины.

Состав № 2: свинина, говядина, филе куриных грудок, вода, мясо птицы механической обвалки, белковый стабилизатор (шкурка свиная, вода), животный белок, молоко сухое, крахмал картофельный, нитритная соль (соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), соль, меланж яичный, пряности (мускат, белый перец, кориандр) и экстракты пряностей (черный перец), антиокислители (лимонная кислота, аскорбиновая кислота), стабилизатор: полифосфат натрия, красители (кармины, экстракт паприки).

Состав № 3: свинина, говядина, молоко коровье сухое цельное, яйца куриные, пряности (перец чёрный, перец душистый, орех мускатный), вода питьевая, соль поваренная пищевая, сахар, стабилизатор (пирофосфат натрия), антиокислитель (аскорбиновая кислота), фиксатор окраски (нитрит натрия).

Состав № 4: говядина, филе куриной грудки, свинина, яйца куриные, молоко коровье, натуральные пряности или экстракты пряностей (чеснок), вода питьевая, соль поваренная, сахар, пшеничный крахмал, соевый белок, стабилизатор (E450), антиокислитель (аскорбиновая кислота), фиксатор окраски (нитрит натрия).

Какой вывод о составе сосисок сделали Илья и мама?

Выбери верный вариант ответа.

В составе сосисок в основном одинаковый набор компонентов
Крахмал — обязательный компонент сосисок

На первом месте в составе сосисок всегда стоит филе птицы

В составе сосисок всегда присутствуют различные специи и пряности

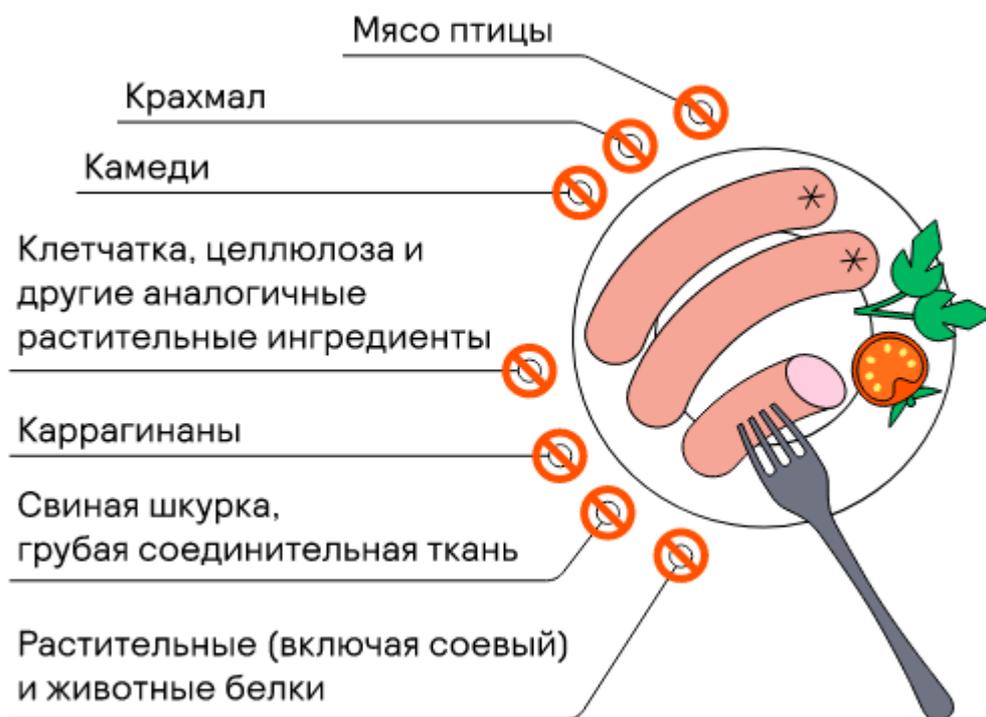
2 Упражнение

Мама выбрала сосиски, а Илья решил выяснить, каким должен быть их состав. На сайте о правах потребителей он узнал о ГОСТе — государственном стандарте качества продукции. Там же он нашёл инфографику о требованиях к сосискам, изготовленным по ГОСТу.

Изучи состав выбранного товара, рассмотри инфографику и ответь на вопрос.

Состав: свинина, вода, мясо птицы куриное (в том числе механической обвалки), белковый стабилизатор, говядина, комплексные пищевые добавки (молочный белок), смесь нитритно-посолочная (соль, фиксатор окраски E250), регуляторы кислотности: пирофосфаты, трифосфаты, ацетаты натрия, цитраты натрия; стабилизаторы: полифосфат натрия, ксантановая камедь, моно- и диглицериды жирных кислот; животный белок говяжий, молочная сыворотка сухая, сахар, специи, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизаторы, антиокислитель изоаскорбат натрия; масло подсолнечное, крахмал картофельный, соль, сухой яичный меланж, краситель кармин.

Ингредиенты, которых не должно быть в сосисках*



* Требования относятся к сосискам, изготовленным по ГОСТу

Какие компоненты производитель не должен был добавлять в состав сосисок?

Выбери все верные варианты ответа.

Вода

Яичный порошок

Крахмал

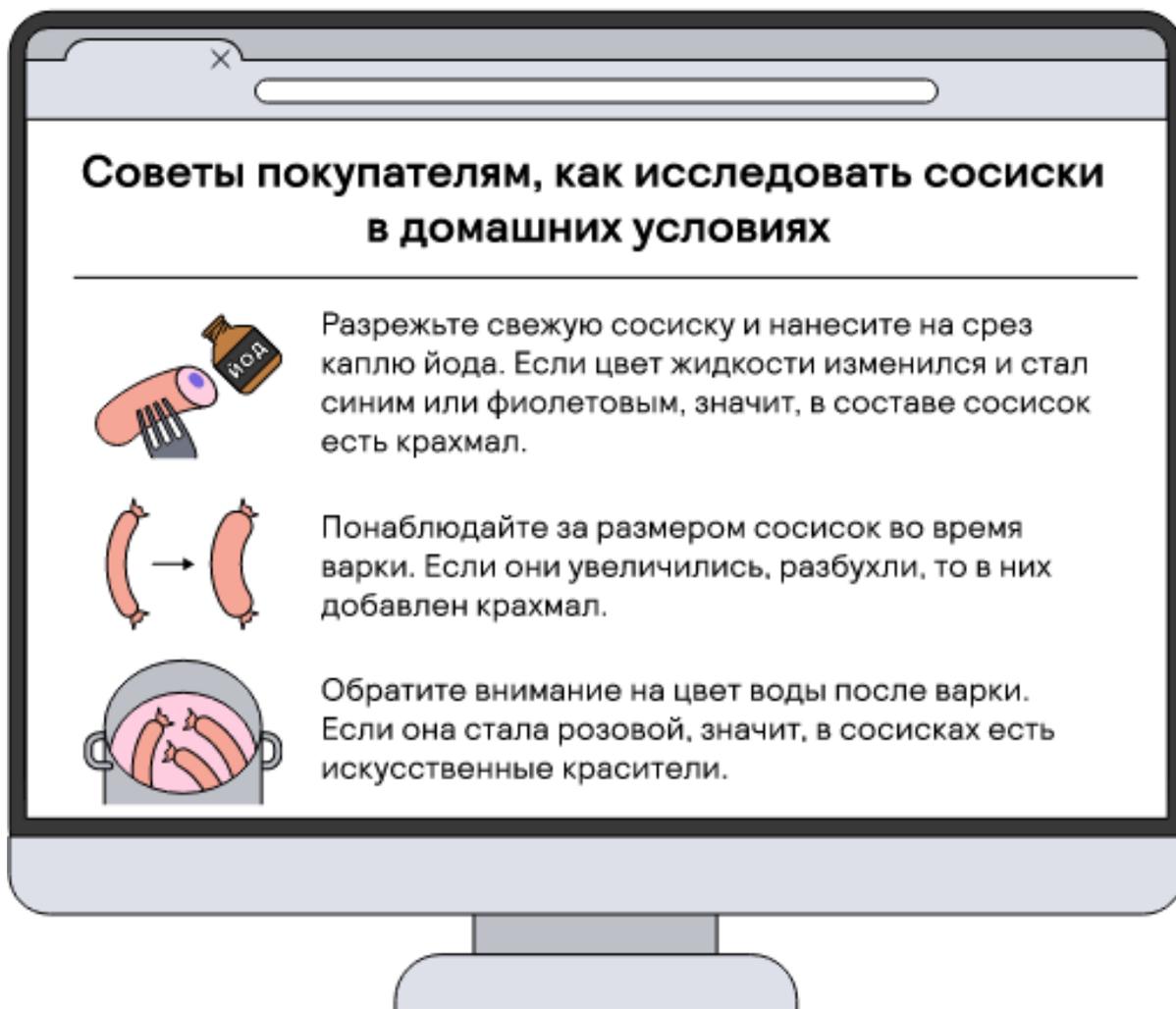
Сухое молоко

Куриное филе

3 Упражнение

На этом же сайте Илья нашёл советы, как проверить, нет ли в составе сосисок неуказанных компонентов.

Изучи советы и заполни пропуски в утверждениях.



Выбери верные варианты из списков.

- Если на разрезанную сосиску капнуть йод, и жидкость станет (синей, желтой, зеленой)
- В составе продукта есть (специи, крахмал, молоко)
- Если вода после варки сосисок стала розовой, в их составе есть (искусственные красители, соевый белок, яичный порошок)