

کنسرو زیست سازگار

پژوهشگران: هلیا پورصفر، نوازش امین موید، باران حمیدیان

معلم راهنما: سرکار خانم زنگنه



پیشنهادها

مرحله بعدی این آزمایش طراحی ظروف زیست سازگار با محیط می باشد.

مواد و روشها

مواد لازم:
۲ عدد سیب
شکر
آب
آب پنیر
گلاب

در تولید کنسرو سیب ابتدا ۲ ظرف تهیه کرده، سیب ها را خرد کرده و شکر را اضافه می کنیم... در یکی از ظرف ها آب پنیر و در دیگری گلاب را اضافه می کنیم.

محتویات هر ظرف را به دو قسمت تقسیم می کنیم... یکی را در یخچال و دیگری در دمای محیط قرار می دهیم.

چکیده

هر روز ما با محصولات خوراکی آماده که در مغازه ها به فروش میرسد رو به رو میشویم که اکثر آن ها برای بدن زیان هایی دارند. در این پروژه کنسرو سیب ای تهیه شده که در آن از مواد نگهدارنده طبیعی استفاده شده که نه تنها برای بدن ضرری ندارد بلکه برای طبیعت نیز بی خطر و زیست سازگار است.

تحلیل و نتایج

مواد نگهدارنده طبیعی بهترین گزینه برای استفاده در محصولات خوراکی است. در این آزمایش کنسروی که در آن آب پنیر به عنوان نگهدارنده استفاده شده بود مدت زمان بیشتری (۲ هفته) در دمای محیط سالم ماند. هر دو محصول مدت زمان بیشتری در یخچال سالم ماندند.

مقدمه

کنسرو ها برای نگهداری بیشتر محصولات غذایی در شرایط سخت مانند جنگ و خشک سالی نخستین بار تهیه شد. اما به علت استفاده از مواد شیمیایی زیست ناسازگار میتواند برای بدن ضررهایی داشته باشد.

کلمه ی کنسرو از لغت یونانی **conserver** به معنی حفظ کردن مشتق شده است. به طور کلی کنسرو کردن در صنایع غذایی عبارت است از ایجاد شرایطی که بتوان تحت آن شرایط محصول مورد نظر را برای مدت طولانی حفظ نمود.

مواد نگهدارنده طبیعی طبق مطالعات انجام شده مثل گلاب و آب پنیر می توانند به ماندگاری بیشتر مواد غذایی کمک کند.

تصاویر و نمودارها



منابع

Evaluation of adherence by elderly nursing home patients to regular consumption of apple compote enriched with protein and soluble fiber.

Allaert FA, Guérin-Deremaux L, Mauray-Soulier A, Saniez-Degrave MH