

МБОУ «Ржевская средняя общеобразовательная школа
Шебекинского района Белгородской области»

ЧЕМ ПОЛЕЗЕН МЕД



Подготовил: ученик 1 класса

Дегтярев А.

Руководитель: учитель начальных классов

Енина Е. П.

Содержание

<u>I. Введение</u>	3 стр.
Обоснование исследовательской работы и её актуальность	
<u>II. Задачи исследования</u>	4 стр.
<u>III. Сбор информации</u>	5 стр.
1. Консультация у школьной медсестры Ефимовой А.И.	
2. Беседа с библиотекарем Друзевой В.Н.	5 стр.
3. Поиск информации на сайтах интернета	6 стр.
4. Встреча с пчеловодом Герасимовым Л.А.	6 стр.
<u>IV. Экспериментальная часть</u>	7 стр.
1 Физические свойства	
2 Определение механических примесей	
3 Определение крахмала или муки	
4. Эксперимент по выявлению бактерицидности мёда.	
<u>V. Результаты</u>	8 стр.
<u>VI. Выводы</u>	9 стр.
<u>VII. Заключение</u>	10 стр.
<u>VIII. Рекомендации</u>	11 стр.
<u>IX. Список литературы</u>	12 стр.

Введение

Обоснование выбора темы исследовательской работы и ее актуальность:

«В мёде природа предоставила нам один из драгоценнейших своих даров, значение которого для человеческого организма в настоящее время слишком недостаточно познано или очень слабо познается».

Е. ЦАНДЕР

Мёд – жидкое золото природы, её бесценный дар. Пока человек не изобрел такую машину, такой аппарат, которые могли бы сделать этот ни с чем не сравнимый по целебным, питательным и вкусовым свойствам продукт, в создании которого участвуют пчелы и цветы.

Я считаю, что тема данной работы актуальна, так как в наше время все большее количество людей пользуется народной медициной. А ведь медом можно пользоваться как для лечения, так и применять его в косметике. Используют мед и для консервации.

ЗАДАЧИ ИССЛЕДОВАНИЯ

- 1.Познакомиться со свойствами меда.
- 2.Изучить питательные и лечебные качества мёда.
- 3.Произвести эксперимент по выявлению бактерицидности мёда.
4. Сделать выводы и дать рекомендацию.



СБОР ИНФОРМАЦИИ

1. Я обратился к школьной медсестре Анне Ивановне. Она объяснила, что мёд универсальное средство от самых разных заболеваний.

Это сладкое лекарство и давление нормализует, и язву лечит, и даже с радикулитом справляется. Принимать мед надо небольшими порциями (по чайной ложечке) и задерживать во рту как можно дольше. Тогда антибактериальные вещества лучше всасываются слизистой оболочкой полости рта и горла и быстрее проявляют своё лечебное действие.

2. Наш библиотекарь Валентина Николаевна подобрала мне много литературы. Я узнал, что даже в годы Великой Отечественной Войны Институтом пчеловодства совместно с лечебными учреждениями Москвы и Томска изучалось действие меда как лечебного средства на больных и раненых воинах. Было установлено, что даже слабый водный раствор меда не только останавливал рост бактерий, но и убивал их.

3. На сайтах интернета нашел много картинок, фотографий, интересного и полезного материала.

Мёд – продукт, собираемый пчелами с растений. Палеонтологические и археологические исследования показали, что пчелы существовали уже в третичном периоде, то есть примерно за 56 миллионов лет до появления первобытного человека.

На основании сохранившихся памятников древней культуры можно предположить, что первобытный человек охотился за медом как за вкусным и питательным продуктом. Наиболее древний памятник, изображающий добычу меда человеком, найден возле Валенсии (Испания), и он относится к каменному веку. На камне сохранилось изображение человека в окружении пчел, извлекающего мед. В египетских пирамидах были найдены сведения об использовании меда как продукта питания и лечебного средства.

В самом древнем медицинском папирусе, написанном 3500 лет назад, уже указывалось, что мед хорошо принимать в виде лекарства при ранах «чтобы вызвать мочеиспускание» и «как средство для облегчения желудка». В этом же папирусе находятся описания изнурительных заболеваний, для лечения которых применялись лекарства, содержащие мед, а также примочки из меда. В другом древнеегипетском медицинском папирусе приводится много интересных сведений о лечении ран медом.

4. Пчеловод со стажем Герасимов Леонид Андреевич поведал, что что пчеловодство – одна из древнейших форм животноводства.

Мед оказывает хорошее местное действие при гнойных ранах и ожогах.

ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ

*В школе мы получаем ежедневно 10 г меда,
Я решил проверить качество получаемого меда.*

Я изучил физические свойства меда

- ✕ Определил цвет*
- ✕ Отметил консистенцию мёда*
- ✕ Определил запах*
- ✕ Попробовал мёд на вкус.*

Определил наличие механических примесей

- ✕ Поместила в пробирку около 1 г мёда и добавила 6 мл воды.*
- ✕ Раствор мёда прозрачен и не содержит взвешенных и осевших на дно посторонних частиц.*

Эксперимент по выявлению бактерицидности мёда.

- ✕ Опыт. Доказательство противомикробного, консервирующего свойства меда.*
- ✕ Взял 2 кусочка сырого мяса. Один из них намазал медом. Опыт заложен 17.04.13.*
- ✕ Результат: через двое суток от мяса, несмазанного медом, стал исходить неприятный запах. Через четверо суток появился налет, а неприятный запах очень усилился. От кусочка, обработанного медом никакого запаха не было и внешне он не изменился..*

РЕЗУЛЬТАТЫ

Анализируемое свойство	Результат	Заключение
1. Физические свойства: а) цвет б) консистенция в) запах г) вкус	а) желтый б) вязкая в) приятный аромат, не имеет постороннего запаха г) приятный	Мёд нектарный (цветочный), свежий.
2. Механические примеси	Мёд прозрачен и не содержит взвешенных или осевших частиц	Механические примеси отсутствуют

ВЫВОДЫ

В результате проделанной работы я пришел к выводу, что мёд натуральный, без механических примесей

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Мед имеет сложный состав, куда входят очень ценные для организма человека вещества. Следовательно, мед является не только полезным, но и целебным продуктом. Обладает антибактериальными свойствами, губительно действует на различные бактерии.

РЕКОМЕНДАЦИИ

Ежедневно, в профилактических целях, если нет противопоказаний, употреблять мед 30г -для детей, 50г - для взрослых в несколько приемов.

Литература.

1. Журналы «Пчеловодство» №2 2005г., №6 2007г.
2. Буренин Н.А., Справочник по пчеловодству. — М. Колос, 1977.
3. <http://supercook.ru/honey/honey-01.html>: Из истории мёда
4. <http://ipcherurnoy.narod.ru/Expertize.html>: Экспертиза качества пчелиного мёда
5. <http://ru.wikipedia.org/wiki/Мёд>: Википедия
6. Виноградов В. П., Нуждин А. С., Розов С. А. Основы пчеловодства. — Колос, 1966.
7. Детская энциклопедия «Всё обо всём».
8. Н.Н. Зарецкий «Уход за пчёлами».
9. Миньков С. Г., Плотников И. С. Справочник пчеловода. — 3-е дополн. и перераб. — Алма-Ата: Кайнар
10. В.М.Николаевский «Справочник по пчеловодству».
11. В.Орлов «Самоучитель пчеловода».
12. В. Смирнов «Энциклопедия пчеловода».
13. Что есть что. Пчёлы, шмели, осы. Ольга Короткова. Москва, 2001.