Масла широко используются в питании человека. Это высококалорийный продукт, имеющий большое физиологическое значение. Они употребляются для приготовления кулинарных блюд, выработки консервов, в пищевой промышлен­ности, непосредственно в пищу, а также в технике они служат для изготовления мыла, олифы, жирных кислот, глицерина, лаков. Масла служат для изготовления красок и лаков. Даже в медицине готовят масляные эмульсии именно из масел.

За последние несколько лет потребление оливкового масла в России увеличилось почти в 4 раза до 210 мл на душу населения за 2013. В 2014 году увеличились поставки в Россию из Испании на 42%, из Италии на 57% и из Турции на 94%. Но все же есть множество стран, в которых потребление оливкового масла в несколько раз превышает потребление в России. Например, в Тунисе его потребление в 17 раз больше чем в России, в ЕС с 18,3, а в Марокко аж в 20 раз! (Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Новости АПК Россия и мир с.7-8).

Именно в последние несколько лет популярность оливкового масла среди населения Российской Федерации растёт, его используют для производства многих вещей, которые используются каждым человеком ежедневно.

Цель: провести ряд экспериментов и выяснить как отличать качественное оливковое масло.

Задачи:

1) Рассказать про химических состав оливковых масел и про те химические вещества/элементы, которые негативно сказываются на здоровье человека.

2) Выяснить каким образом некачественное оливковое масло может влиять на здоровье человека.

3) Описать методику по которой будут проводиться эксперименты.

4) Провести ряд экспериментов и выяснить как отличать подлинные оливковые масла от некачественных, а также выявить самые надежные марки данного продукта.