Департамент образования города Москвы

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение

города Москвы

«Школа № 1505 «Преображенская»»

**ДИПЛОМНОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ**

на тему:

**Подлинность оливкового масла**

Выполнил:

Родиков Роман Русланович, 10 «В»

Руководители:

Шипарева Г. А.

Подпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рецензент:

Давыдочкина С. В.

Подпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Москва

 2018/2019 уч.г.

**Оглавление**

Введение………………………………………………………………………..

Глава I. Теоретическая часть……………………………………………….....

§1. История оливкового масла …………………….………………………….

§2. Химический состав и методы обнаружения различных веществ в нём .

§3 Влияние веществ в оливковом масле на здоровье человека……………..

Глава II. Практическая часть ……………………………………………….....

§1. Описание методов, использованныъ в работе…...……………………...

§2. Результаты экспериментов……………………………………………….

Заключение……………………………………………………………………..

Список литературы…………………………………………………………….

**Введение.**

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.

**Список литературы.**

1) <https://unctad.org/en/PublicationsLibrary/suc2015d5_ru.pdf>

2) МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЛАБОРАТОРНОГО КОМПЛЕКСА ДЛЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИЧЕСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ХИМИИ ЧАСТЬ II УЧЕБНО - ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ

 П.И. Беспалов, М.В. Дорофеев, А.Н. Хорошев

3.2. Определение качества и подлинности оливкового масла ..................................... 50

3.2.1. Определение йодного числа ................................................................................ 51

3.2.2. Элаидиновая проба ............................................................................................... 53

3.2.3. Цветные реакции с концентрированной серной кислотой .............................. 53

3.2.4. Определение примесей в оливковом масле ....................................................... 54

<http://www.himlabo.ru/images/stories/himl/publications/Posobie_LKH_part_2.pdf>

3) Журнал Стандарт МИТИНО номер 5 с. 4-5.

<http://standart-mitino.ru/upload/iblock/3f9/3f9a11ed9bdc906cd060b82e4bbd373d.pdf>