

Сгущёнка

Введение

Прочитайте введение. Затем нажмите на стрелку ДАЛЕЕ.

СГУЩЁНКА

У Жени день рождения. Бабушка отправила его в магазин за сгущёнкой для торта. «Только купи настоящую!» – сказала она. Женя посмотрел в интернете, как можно определить, настоящая ли сгущёнка. Прочитайте информацию с сайта и ответьте на вопросы.

Сгущёнка

Задание 1 / 6

Прочитайте текст «Неправильная сгущёнка», расположенный справа. Для ответа на вопрос выделите в тексте нужные фрагменты.

Какие недостатки есть у сгущёнки с растительным маслом? Выделите в тексте **два предложения**, где содержится ответ на этот вопрос.

Выделите нужные фрагменты в тексте, расположенном справа.

Неправильная сгущёнка

Состав натуральной сгущёнки очень прост – коровье молоко и сахар. Всё. В каждой банке сконцентрирован целый литр молока, в котором растворено 200 граммов сахара.

Но некоторые производители используют не натуральное молоко, а растительное масло, экономят на жире и пичкают продукт искусственными добавками. К счастью, на прилавках ещё можно найти настоящую сгущенку. На продукте должно быть написано «Молоко цельное сгущённое с сахаром» и никак иначе. Жирность такой сгущенки – 8,5 %. Эти требования прописаны в ГОСТе (государственном стандарте) и не могут нарушаться.

Производители, которые делают сгущёнку на растительном масле (чаще – пальмовом, потому что оно самое дешёвое), стараются выдать свой товар за натуральный. Называть его так же, как натуральную сгущёнку, производители не имеют права, поэтому пишут на этикетке «Молоко сгущённое», «Молоко сгущённое особое» и т.п. Вкус растительной сгущёнки хуже. Да и сварить её не получится – она свернётся комочками, расслоится или вообще не изменится. Так что изучайте состав. Но на полках можно встретить и подделку, баночки, на этикетках которых ложная информация, или продукт, который неправильно хранили, поэтому будьте внимательны.

Сгущёнка

Задание 2 / 6

Воспользуйтесь текстом «Неправильная сгущёнка», расположенным справа. Запишите свой ответ на вопрос в виде числа.

Сколько литров цельного молока расходуется на производство по ГОСТу одной банки сгущёнки?

Запишите свой ответ в виде целого числа.

Неправильная сгущёнка

Состав натуральной сгущёнки очень прост – коровье молоко и сахар. Всё. В каждой банке сконцентрирован целый литр молока, в котором растворено 200 граммов сахара.

Но некоторые производители используют не натуральное молоко, а растительное масло, экономят на жире и пичкают продукт искусственными добавками. К счастью, на прилавках ещё можно найти настоящую сгущенку. На продукте должно быть написано «Молоко цельное сгущённое с сахаром» и никак иначе. Жирность такой сгущенки – 8,5 %. Эти требования прописаны в ГОСТе (государственном стандарте) и не могут нарушаться.

Производители, которые делают сгущёнку на растительном масле (чаще – пальмовом, потому что оно самое дешёвое), стараются выдать свой товар за натуральный. Называть его так же, как натуральную сгущёнку, производители не имеют права, поэтому пишут на этикетке «Молоко сгущённое», «Молоко сгущённое особое» и т.п. Вкус растительной сгущёнки хуже. Да и сварить её не получится – она свернётся комочками, расслоится или вообще не изменится. Так что изучайте состав. Но на полках можно встретить и подделку, баночки, на этикетках которых ложная информация, или продукт, который неправильно хранили, поэтому будьте внимательны.

Сгущёнка

Задание 3 / 6

Воспользуйтесь текстом «Неправильная сгущёнка», расположенным справа. Для ответа на вопрос отметьте нужные варианты ответа.

Рассмотрите этикетки разных образцов сгущенки. Какие образцы, судя по информации на этикетке, являются **НЕ**настоящей сгущёнкой?

Отметьте **все** верные варианты ответа.



1



2



3



4

Неправильная сгущёнка

Состав натуральной сгущёнки очень прост – коровье молоко и сахар. Всё. В каждой банке сконцентрирован целый литр молока, в котором растворено 200 граммов сахара.

Но некоторые производители используют не натуральное молоко, а растительное масло, экономят на жире и пичкают продукт искусственными добавками. К счастью, на прилавках ещё можно найти настоящую сгущенку. На продукте должно быть написано «Молоко цельное сгущённое с сахаром» и никак иначе. Жирность такой сгущенки – 8,5 %. Эти требования прописаны в ГОСТе (государственном стандарте) и не могут нарушаться.

Производители, которые делают сгущёнку на растительном масле (чаще – пальмовом, потому что оно самое дешёвое), стараются выдать свой товар за натуральный. Называть его так же, как натуральную сгущёнку, производители не имеют права, поэтому пишут на этикетке «Молоко сгущённое», «Молоко сгущённое особое» и т.п. Вкус растительной сгущёнки хуже. Да и сварить её не получится – она свернётся комочками, расслоится или вообще не изменится. Так что изучайте состав. Но на полках можно встретить и подделку, баночки, на этикетках которых ложная информация, или продукт, который неправильно хранили, поэтому будьте внимательны.

Сгущёнка

Задание 4 / 6

Воспользуйтесь текстом «Неправильная сгущёнка», расположенным справа. Для ответа на вопрос отметьте нужные варианты ответа.

Прочитайте информацию с этикеток разных образцов сгущёнки, приведённую ниже. В каких образцах, судя по составу, содержится растительное масло?

*Отметьте **все** верные варианты ответа.*

- Состав: цельное коровье молоко, сахар-песок.
- Состав: обезжиренное молоко, сыворотка молочная сгущённая, сахар, растительные жиры.
- Состав: молоко обезжиренное, сахар, масло.
- Состав: обезжиренное молоко, заменитель молочного жира, сахар.

Неправильная сгущёнка

Состав натуральной сгущёнки очень прост – коровье молоко и сахар. Всё. В каждой банке сконцентрирован целый литр молока, в котором растворено 200 граммов сахара.

Но некоторые производители используют не натуральное молоко, а растительное масло, экономят на жире и пичкают продукт искусственными добавками. К счастью, на прилавках ещё можно найти настоящую сгущёнку. На продукте должно быть написано «Молоко цельное сгущённое с сахаром» и никак иначе. Жирность такой сгущёнки – 8,5 %. Эти требования прописаны в ГОСТе (государственном стандарте) и не могут нарушаться.

Производители, которые делают сгущёнку на растительном масле (чаще – пальмовом, потому что оно самое дешёвое), стараются выдать свой товар за натуральный. Называть его так же, как натуральную сгущёнку, производители не имеют права, поэтому пишут на этикетке «Молоко сгущённое», «Молоко сгущённое особое» и т.п. Вкус растительной сгущёнки хуже. Да и сварить её не получится – она свернётся комочками, расслоится или вообще не изменится. Так что изучайте состав. Но на полках можно встретить и подделку, баночки, на этикетках которых ложная информация, или продукт, который неправильно хранили, поэтому будьте внимательны.

Сгущёнка

Задание 5 / 6

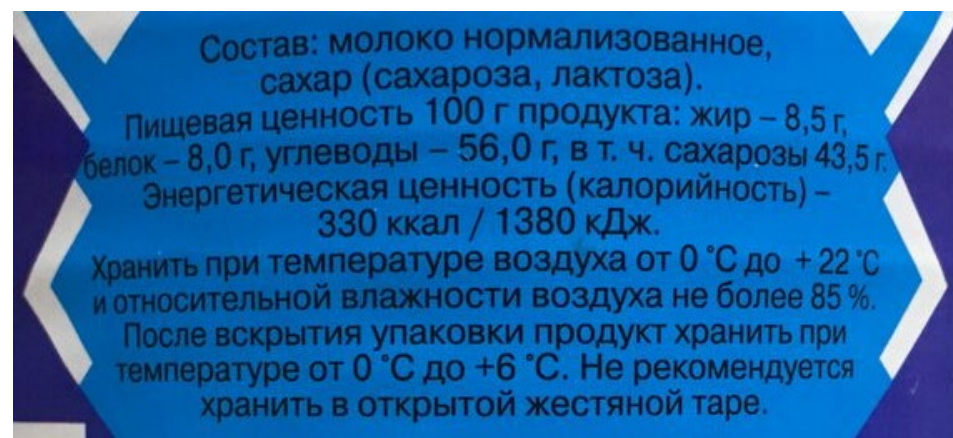
Воспользуйтесь рисунком, расположенным справа. Для ответа на вопрос отметьте нужный вариант ответа.

Прочитайте информацию о составе на этикетке сгущёнки. Судя по этой информации, что такое лактоза?

Отметьте **один** верный вариант ответа.

- молочный жир
- вид сахара
- растительный жир
- какая-то искусственная добавка – консервант или усилитель вкуса

СГУЩЁНКА



Сгущёнка

Задание 6 / 6

Воспользуйтесь рисунком, расположенным справа. Для ответа на вопрос отметьте нужный вариант ответа.

Как вы думаете, для чего на этикетке сгущёнки помещён текст, обведенный красной линией (под этикеткой тот же текст напечатан крупнее)?

Отметьте **один** верный вариант ответа.

- чтобы покупатель, который никогда не пробовал сгущёнку, захотел её попробовать
- чтобы покупатели познакомились с составом продукта
- чтобы покупатели могли опознать некачественный продукт
- чтобы покупатели понимали, как произведено сгущённое молоко

СГУЩЁНКА



Продукт сладкого вкуса, однородный по всей массе, цвет белый с кремовым оттенком.