

«ВСЕ ЛИ ЙОГУРТЫ ПОЛЕЗНЫ?»

ПОДГОТОВИЛИ:

УЧЕНИЦЫ 7 «А» КЛАССА ШКОЛЫ - ЛИЦЕЙ

АБРАМОВА ДАРЬЯ И МУРСАЛИМОВА КАРИНА

РУКОВОДИТЕЛЬ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ

РАБОТЫ:

САВОРОВСКАЯ МАРИНА ВЯЧЕСЛАВОВНА



«МЫ-ТО, ЧТО МЫ ЕДИМ!»

В нашей стране больше половины школьников имеют ослабленное здоровье. Причина этому – ухудшение качества продуктов, воды и воздуха, а также в недостатке знаний о том, из чего состоит наша пища. Ведь всем давно известно, что основа здоровья человека – его питание.

Каждый знает о пользе таких кисломолочных продуктов, как кефир, ряженка, простокваша. Покупая их в магазинах, мы не сомневаемся в их полезности, а вот беря в руки упаковку с йогуртом – представителем того же семейства кисломолочных продуктов, задумываемся – какой же йогурт лучше и правильный ли мы сделали выбор...

Мы очень любим йогурт, и нас заинтересовали вопросы о пользе данного продукта и возможности получения йогуртов в домашних условиях.



ГИПОТЕЗА: Я ПРЕДПОЛАГАЮ, ЧТО СОДЕРЖИМОЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ НЕ ВСЕГДА СОВПАДАЕТ С ДАННЫМИ, УКАЗАННЫМИ НА УПАКОВКЕ.

ЦЕЛЬ ПРОВОДИМОГО ИССЛЕДОВАНИЯ: ВЫЯВИТЬ ДОСТОВЕРНОСТЬ ИНФОРМАЦИИ, РАЗМЕЩЕННОЙ НА УПАКОВКЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ О НАЛИЧИИ «ЖИВЫХ» БАКТЕРИЙ.

ПРЕДМЕТ ИССЛЕДОВАНИЯ: ЙОГУРТЫ.

ЗАДАЧИ:

1) ИЗУЧИТЬ ЛИТЕРАТУРУ И ИНТЕРНЕТ – ИСТОЧНИКИ ПО ДАННОМУ ВОПРОСУ.

2) ПРОВОДИТЬ ПРОБЫ НА НАЛИЧИЕ «ЖИВЫХ» БАКТЕРИЙ В НЕКОТОРЫХ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ.

3) ИЗГОТОВИТЬ ЙОГУРТ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ И СДЕЛАТЬ ВЫВОД О ПОЛЕЗНОСТИ ДАННОГО ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА

4) ПРОВОДИТЬ ОПРОС СРЕДИ УЧАЩИХСЯ.

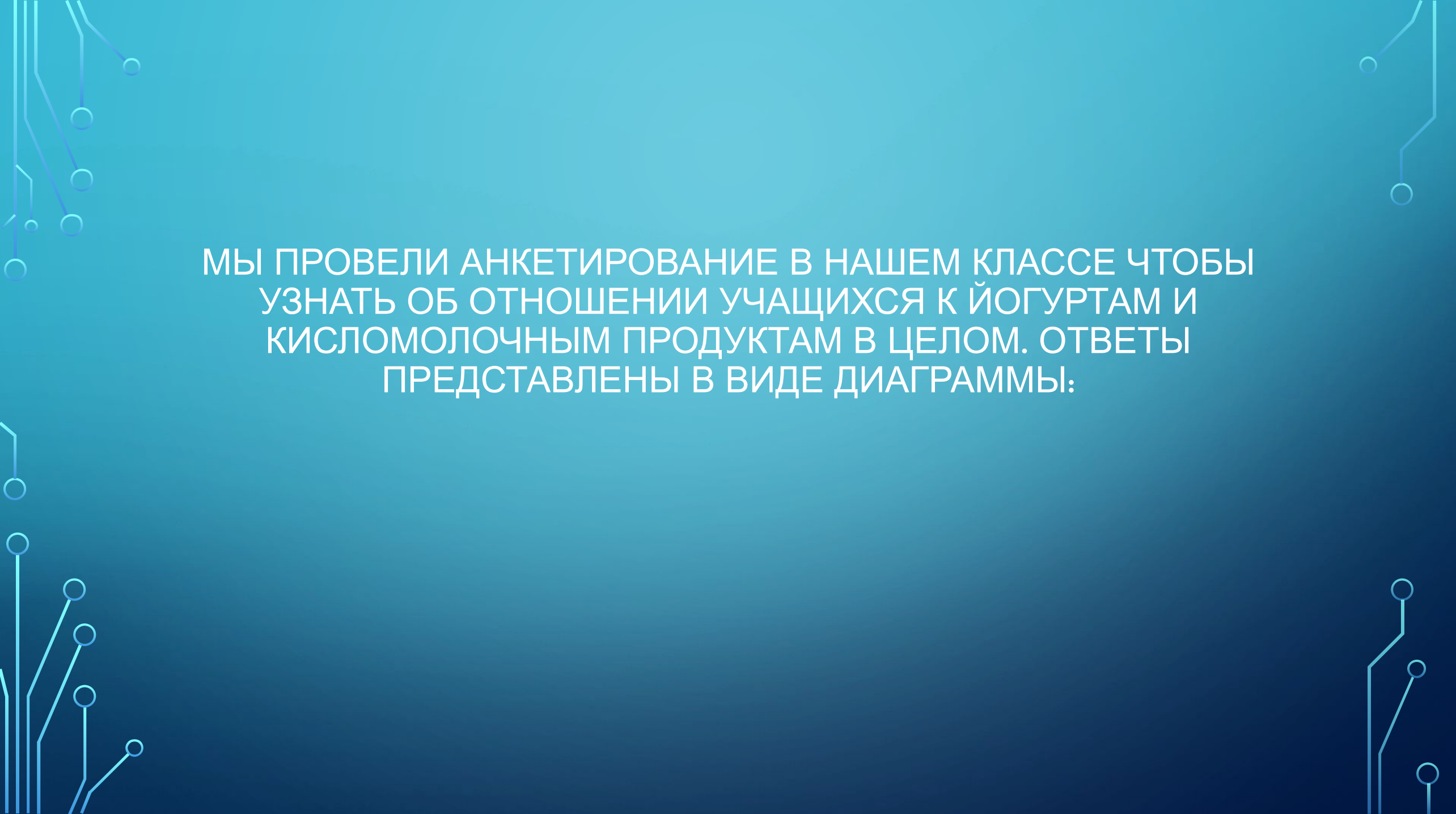
5) ОФОРМИТЬ РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ.

ИСТОРИЯ ПРОДУКТА

ИСТОРИЯ ЙОГУРТА УХОДИТ ДАЛЕКО В ДРЕВНОСТЬ. СУЩЕСТВУЕТ ВЕРСИЯ, В СООТВЕТСТВИИ С КОТОРОЙ ПРЕДШЕСТВЕННИК ЙОГУРТА ПОЯВИЛСЯ В ТЕ ДАЛЕКИЕ ВРЕМЕНА, КОГДА ДРЕВНИЕ НАРОДЫ-КОЧЕВНИКИ ПУТЕШЕСТВОВАЛИ, ПЕРЕВОЗЯ МОЛОКО В БУРДЮКАХ ИЗ КОЗЬИХ ШКУР. ИЗ-ЗА НЕ ГЕРМЕТИЧНОСТИ СОСУДОВ ИЗ ВОЗДУХА В МОЛОКО ПОПАДАЛИ БАКТЕРИИ, И ОНО СКВАШИВАЛОСЬ НА ЖАРЕ, ПРЕВРАЩАЯСЬ В ЗНАКОМЫЙ НАМ СОВРЕМЕННЫЙ ЙОГУРТ.

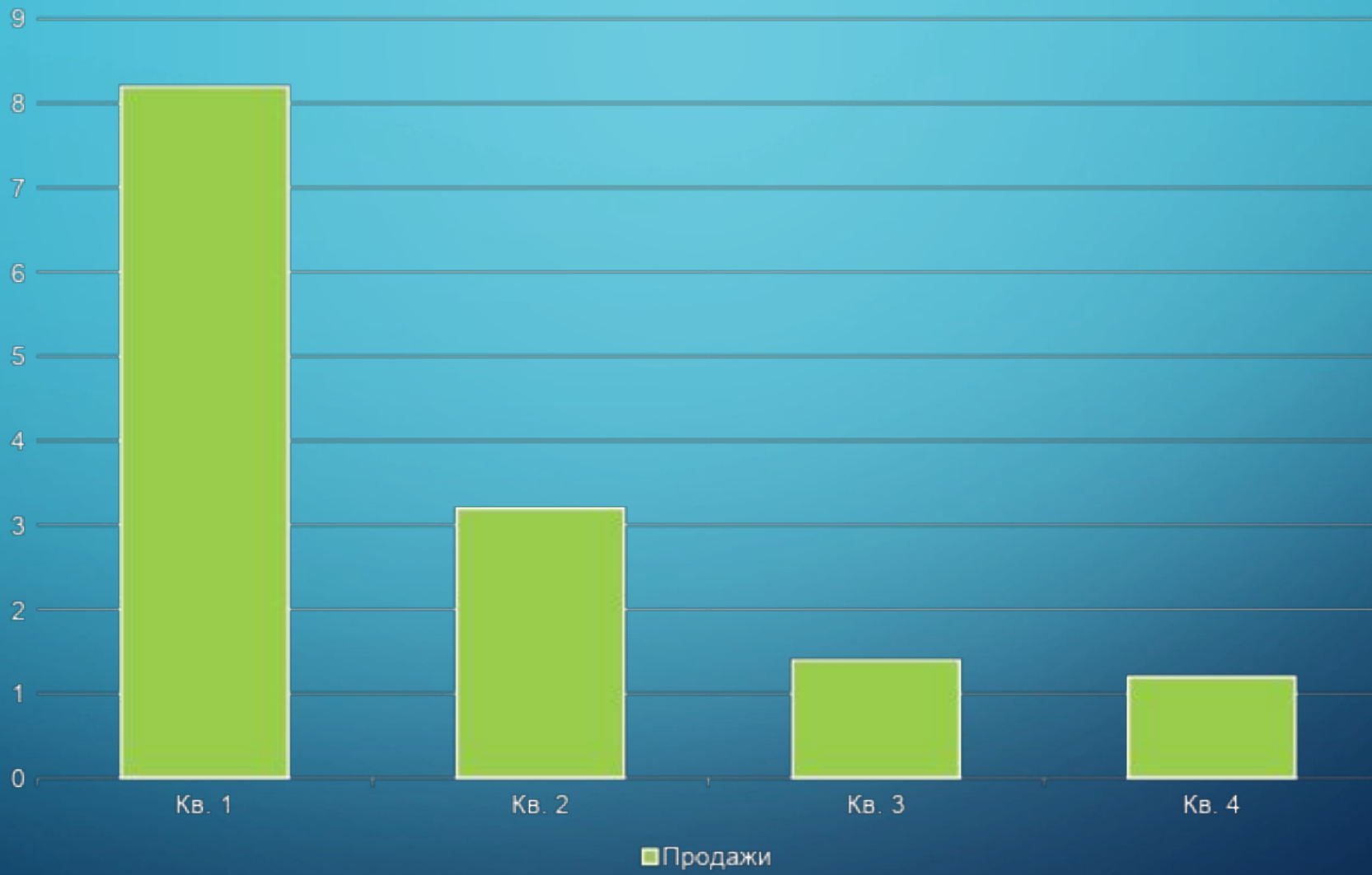
РОДИНА СОВРЕМЕННОГО ЙОГУРТА – СТРАНЫ БАЛКАНСКОГО ПОЛУОСТРОВА, ГДЕ НА ПРОТЯЖЕНИИ МНОГИХ ВЕКОВ ОСОБОЕ ВНИМАНИЕ УДЕЛЯЛОСЬ КУЛЬТИВИРОВАНИЮ И ОТБОРУ ЛУЧШИХ ЕСТЕСТВЕННЫХ ЗАКВАСОК ИЗ КИСЛОГО МОЛОКА.

БИОЙОГУРТЫ – ЭТО ЙОГУРТЫ С ПРОБИОТИЧЕСКОЙ АКТИВНОСТЬЮ. КОНЦЕНТРАЦИЯ ЖИВЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ В КОНЦЕ СРОКА ИХ ХРАНЕНИЯ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ 10 КОЕ (КОЛОНИЕОБРАЗУЮЩИЕ ЕДИНИЦЫ). ОНИ ОКАЗЫВАЮТ БЛАГОПРИЯТНОЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ НА МИКРОБНУЮ ФЛОРУ КИШЕЧНИКА И ИММУННУЮ СИСТЕМУ, СНИЖАЮТ УРОВЕНЬ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



МЫ ПРОВЕЛИ АНКЕТИРОВАНИЕ В НАШЕМ КЛАССЕ ЧТОБЫ
УЗНАТЬ ОБ ОТНОШЕНИИ УЧАЩИХСЯ К ЙОГУРТАМ И
КИСЛОМОЛОЧНЫМ ПРОДУКТАМ В ЦЕЛОМ. ОТВЕТЫ
ПРЕДСТАВЛЕНЫ В ВИДЕ ДИАГРАММЫ:

Наименование йогурта	Срок годности	Количество полезной микрофлоры	Состав
Френдики	45 суток	Не указано	Молоко нормализованное, молоко восстановленное из сухого молока, наполнитель, модифицированный крахмал, закваска.
Danone	45 суток	Не указано	Молоко нормализованное, молоко восстановленное из сухого молока, сахар, фруктовый наполнитель, загуститель, закваска.
Дольче	45 суток	Не указано	Нормализованное молоко, фруктовый наполнитель, сахар, стабилизатор, крахмал кукурузный, желатин, закваска.
Активиа	35 суток	$не < 1 \cdot 10^7$ КОЕ/г	Нормализованное молоко, восстановленное молоко из сух. молока, наполнители, сахар, концентрат молочного глютена
Домашний йогурт	7 дней	$не < 1 \cdot 10^7$ КОЕ/г	Цельное, нормализованное молоко, бактерии



ОБНАРУЖЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ КРАХМАЛА В ПРОДУКТАХ

Название йогурта	Производитель	Дата изготовле ния	Срок годност и	Консистенция	Содержание крахмала в йогурте
Френдики	Казахстан, Алматинская область	25.01.21	45 суток	Самый жидкий	Есть
Danone	Алматинская область	14.01.21	45 суток	Средней консистенции	Есть
Активиа	Алматинская область	31.01.21	35 суток	Средней консистенции	Нету
Дольче	Food Master	28.01.21	45 суток	Самый густой	Немного

The image features a blue gradient background with decorative white circuit-like lines in the corners. The text is centered and reads:

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!