

# «ВСЕ ЛИ ЙОГУРТЫ ПОЛЕЗНЫ?»

ПОДГОТОВИЛИ:

УЧЕНИЦЫ 7 «А» КЛАССА ШКОЛЫ - ЛИЦЕЙ

АБРАМОВА ДАРЬЯ И МУРСАЛИМОВА КАРИНА

РУКОВОДИТЕЛЬ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ

РАБОТЫ:

САВОРОВСКАЯ МАРИНА ВЯЧЕСЛАВОВНА

КЛАССНЫЙ РУКОВОДИТЕЛЬ:

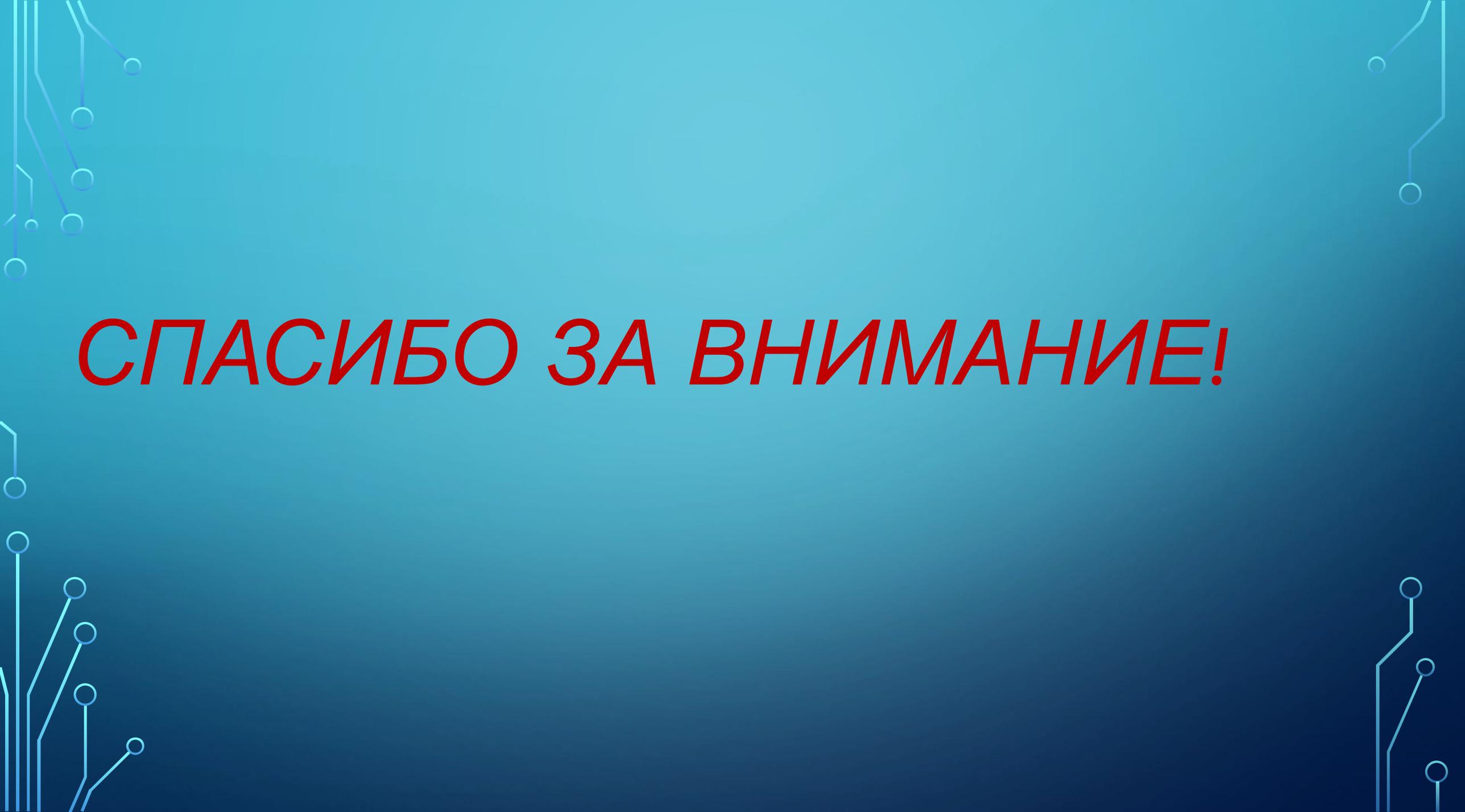
САВОРОВСКАЯ МАРИНА ВЯЧЕСЛАВОВНА



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 изготовления	Срок годности	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	Нет
Дольче	Food Master	28.01.21	45 суток	Самый густой	Немного

The image features a blue gradient background with decorative circuit board patterns in the corners. The patterns consist of white lines and circles, resembling electronic traces and components. The text is centered in a bold, red, italicized font.

***СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!***