

Йогурт и его влияние на организм



**Работу выполнила
Учитель химии
МОУ ООШ № 16
г. Нижний Новгород
Самсонова И.В.**



Цель работы:

**определить положительную
роль йогурта на организм
школьника.**

Задачи:



- **1. изучить состав йогурта**
- **2. определить питательную ценность йогурта**
- **3. провести практическое исследование по определению:
Качественного состава йогурта линии
«Данон»**
- **4. дать оценку соответствия полученных результатов исследования с указанными стандартами на упаковке**

Исследуемый материал- продукция линии «Данон»

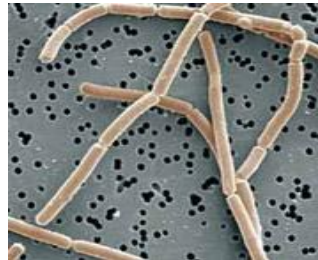


Из истории открытия...



И.И. Мечников

Streptococcus thermophilus



Йогуртовые культуры



Lactobacterium bulgaricum



Виды йогуртов

Техническая характеристика	Виды йогуртов
Применяемое сырье	<ul style="list-style-type: none">- йогурт из натурального молока- йогурт из нормализованного натурального молока или ненормализованных сливок- йогурт из восстановленного (или частично восстановленного) молока- йогурт из рекомбинированного (или частично рекомбинированного) молока



Виды йогуртов

**Применение
пищевкусовых
продуктов,
ароматизаторов и
пищевых добавок**

**- фруктовый йогурт
-
ароматизированный йогурт**

Виды йогуртов

**Нормируемая
массовая доля
жира**



- молочные нежирный
- молочный пониженной жирности
- молочный полужирный
- молочный классический
- молочно-сливочный
- сливочно-молочный
- сливочный

Характеристики йогуртов

Органолептические показатели

Внешний вид
и консистенция

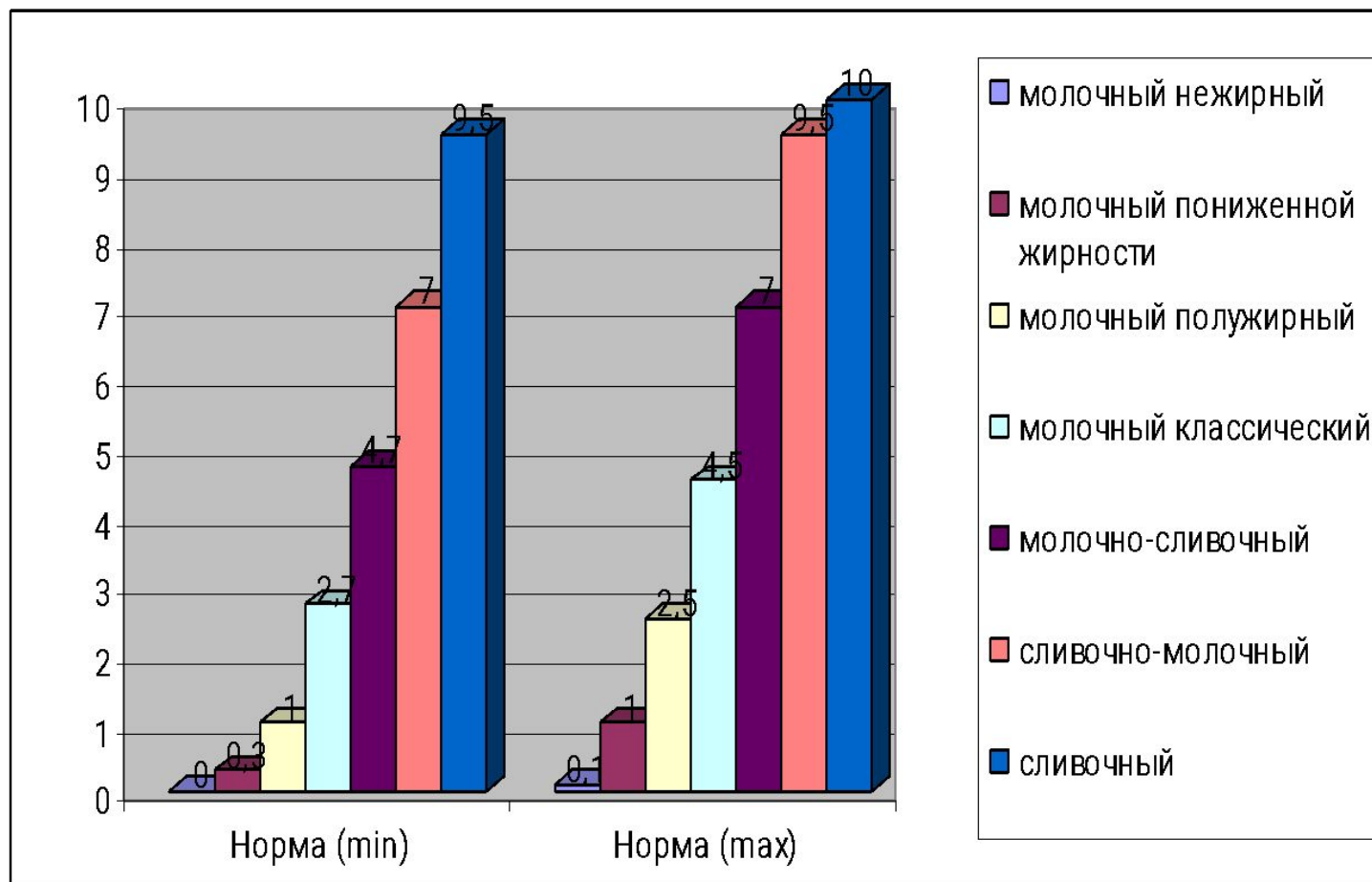


Вкус и запах

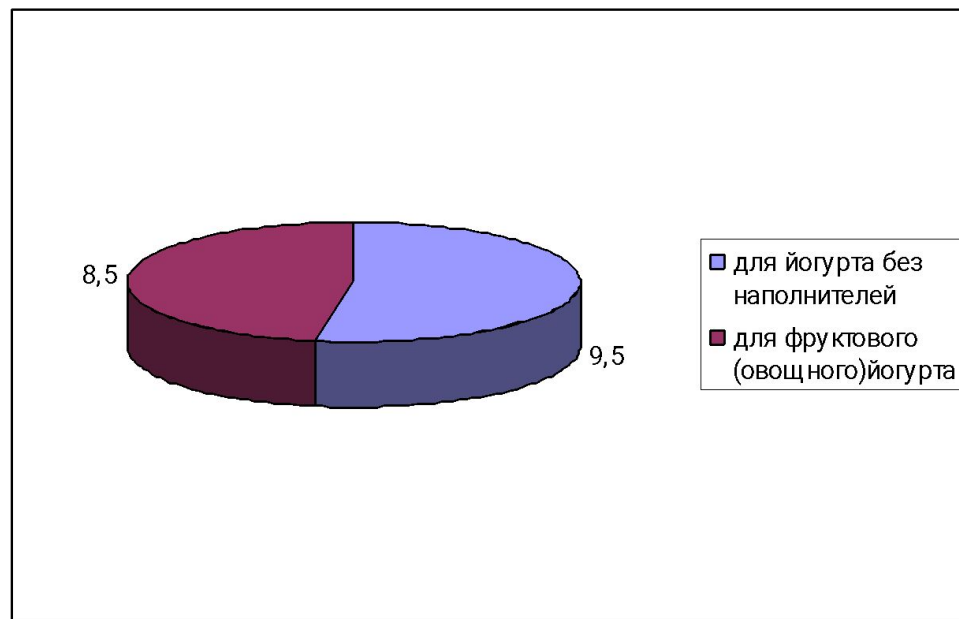
Цвет

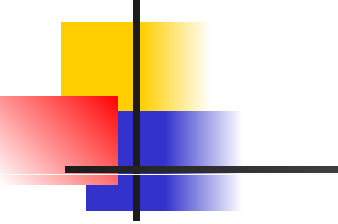
Физико-химические показатели

Массовая доля жира, %



Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока, %





Массовая доля сахарозы и общего сахара в пересчёте на инвертный сахар	Устанавливается в технической документации на конкретное наименование йогурта, вырабатываемого с сахаром и (или) плодово-ягодными наполнителями
Массовая доля витаминов, %	Устанавливается в технической документации на конкретное наименование витаминизированного йогурта
Кислотность, °Т	от 75 до 140
Фосфатаза	отсутствует
Температура при выпуске с предприятия, °С	4±2

Микробиологические показатели

Наименование показателя	Норма
Количество молочнокислых микроорганизмов (<i>Str. thermophilus</i> и <i>Lactobacterium bulgaricum</i>), в 1 г продукта на конец срока годности продукта, КОЕ, не менее	10^7
Количество бифидобактерий (<i>Bifidobacterium</i>), в 1 г продукта на конец срока годности продукта, КОЕ, не менее	10^6
Количество бактерий молочнокислой ацидофильной палочки (<i>Lactobacillus acidophilus</i>), в 1 г продукта на конец срока годности продукта, КОЕ, не менее	10^6



Пищевые добавки

Запрещенные РФ:

E-121 - краситель

**E-240 - опасный
формальдегид**

**E-173 порошок
алюминий**

«Безобидные»

**добавка E-163 (краситель)
- антоциан из
виноградной кожуры**

E-338 (антиокислитель)

**E-450 (стабилизатор)
фосфаты**

**E-120 натуральный
краситель (кармин)**