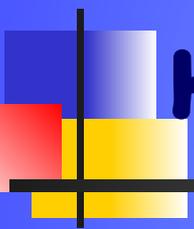


# Йогурт и его влияние на организм



---

**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»

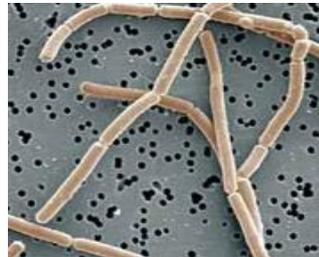


# Из истории открытия...



**И.И. Мечников**

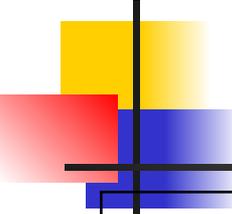
**Streptococcus thermophilus**



**Йогуртовые культуры**

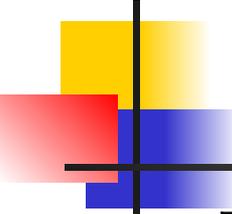


**Lactobacterium bulgaricum**



# Виды йогуртов

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



# 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

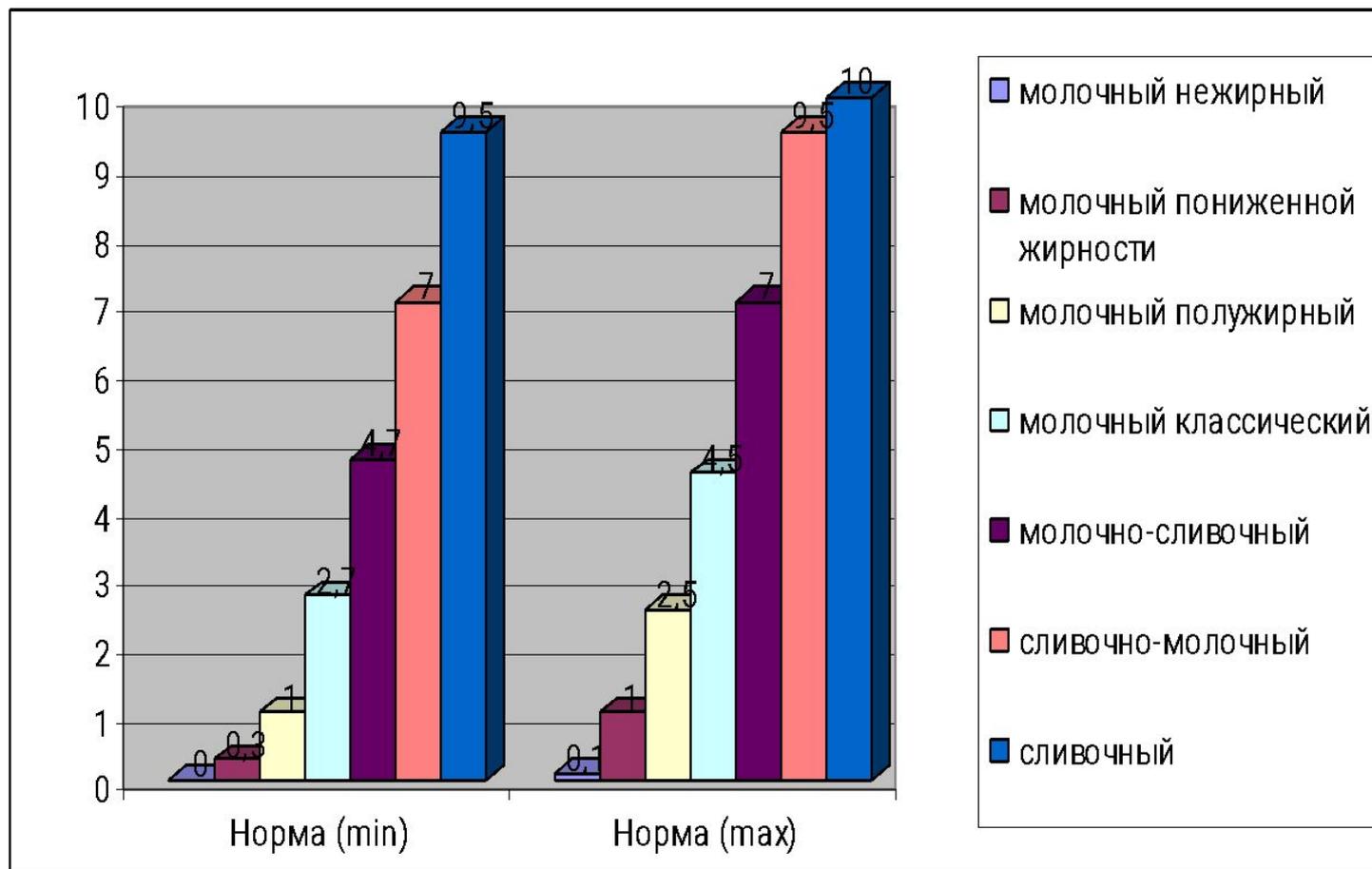


Вкус и запах

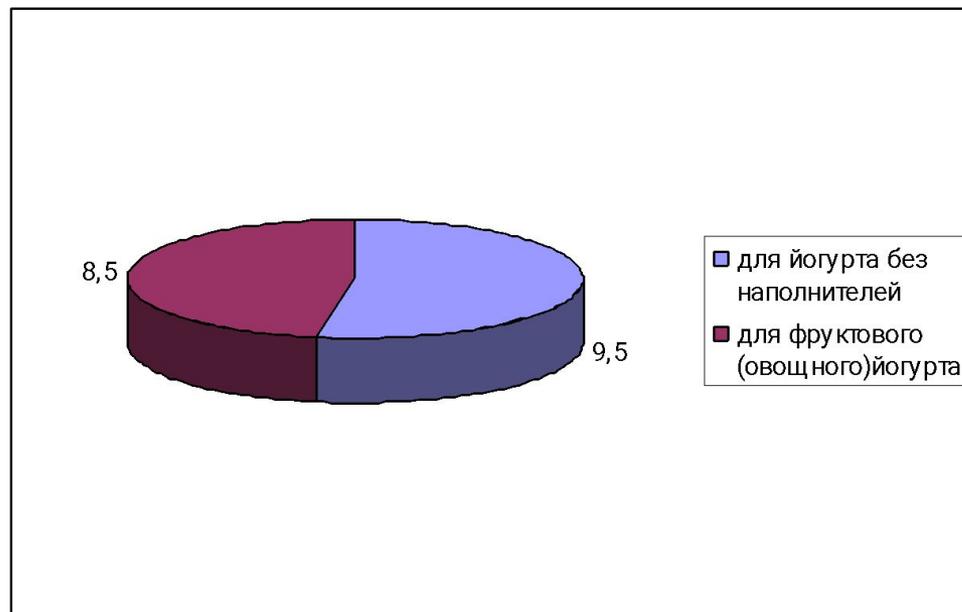
Цвет

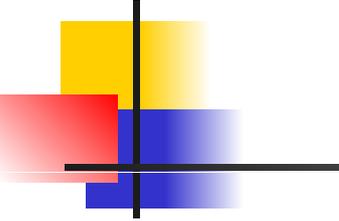
# Физико-химические показатели

## Массовая доля жира, %



# Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока, %

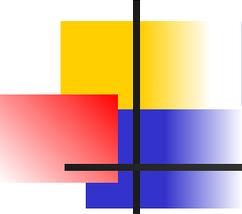




<b>Массовая доля сахарозы и общего сахара в пересчёте на инвертный сахар</b>	Устанавливается в технической документации на конкретное наименование йогурта, вырабатываемого с сахаром и (или) плодово-ягодными наполнителями
<b>Массовая доля витаминов, %</b>	Устанавливается в технической документации на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

# Микробиологические показатели

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



# 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)**