

Все ли йогурты одинаково полезны?

Подготовил:
ученик 3 В класса
Устьян Кирилл



В рекламе по телевизору часто говорят о пользе йогурта для здоровья человека. В известном рекламном ролике говорится, что не все йогурты одинаково полезны. Но каждый производитель расхваливает именно свой продукт. У меня возникли следующие вопросы: действительно ли йогурт является полезным продуктом, и какой йогурт наиболее полезен.





Цель исследования:

*Выяснить полезен ли
для человека йогурт
и какие йогурты
более полезны.*

• **Предмет исследования:** *йогурт*

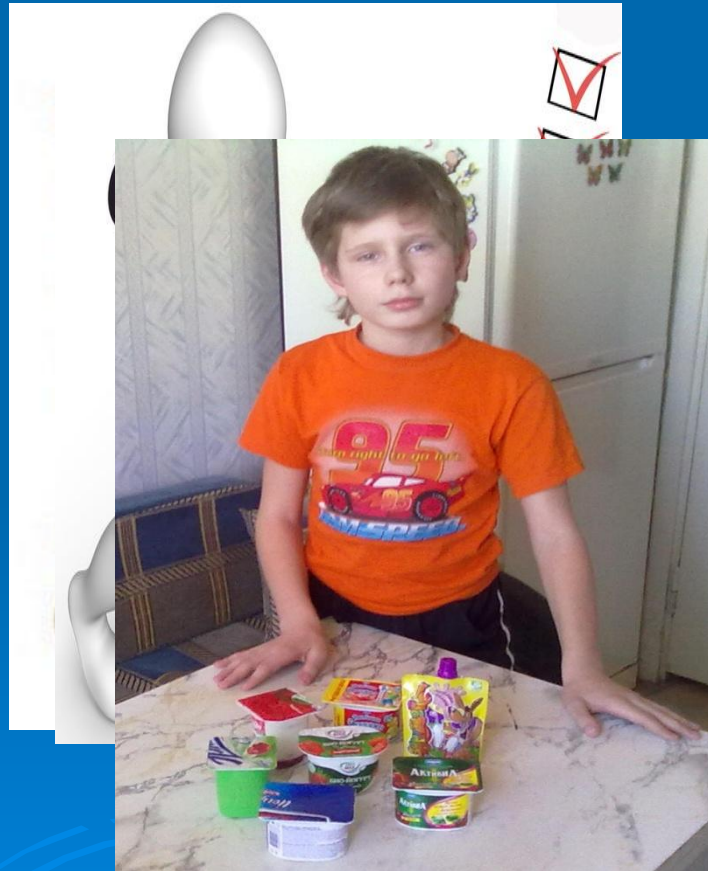
• **Гипотеза:** *не все йогурты, которые продаются в магазине, одинаково полезны.*

• **Проблема исследования:**

как выбрать действительно полезный йогурт?



План исследования.



История йогурта



Давным-давно люди называли
йогурт «белым кислородом»

Король Франции Франсуа 1
вылечился йогуртом

История йогурта



В России изучением полезных свойств йогурта много занимался учёный Илья Мечников. Йогурт стали называть «мечниковская простокваша».

Состав йогурта



Полезные свойства йогурта

Выводит из
организма
вредные
вещества

Повышает
иммунитет



Помогает
расти

Помогает
работать
сердцу

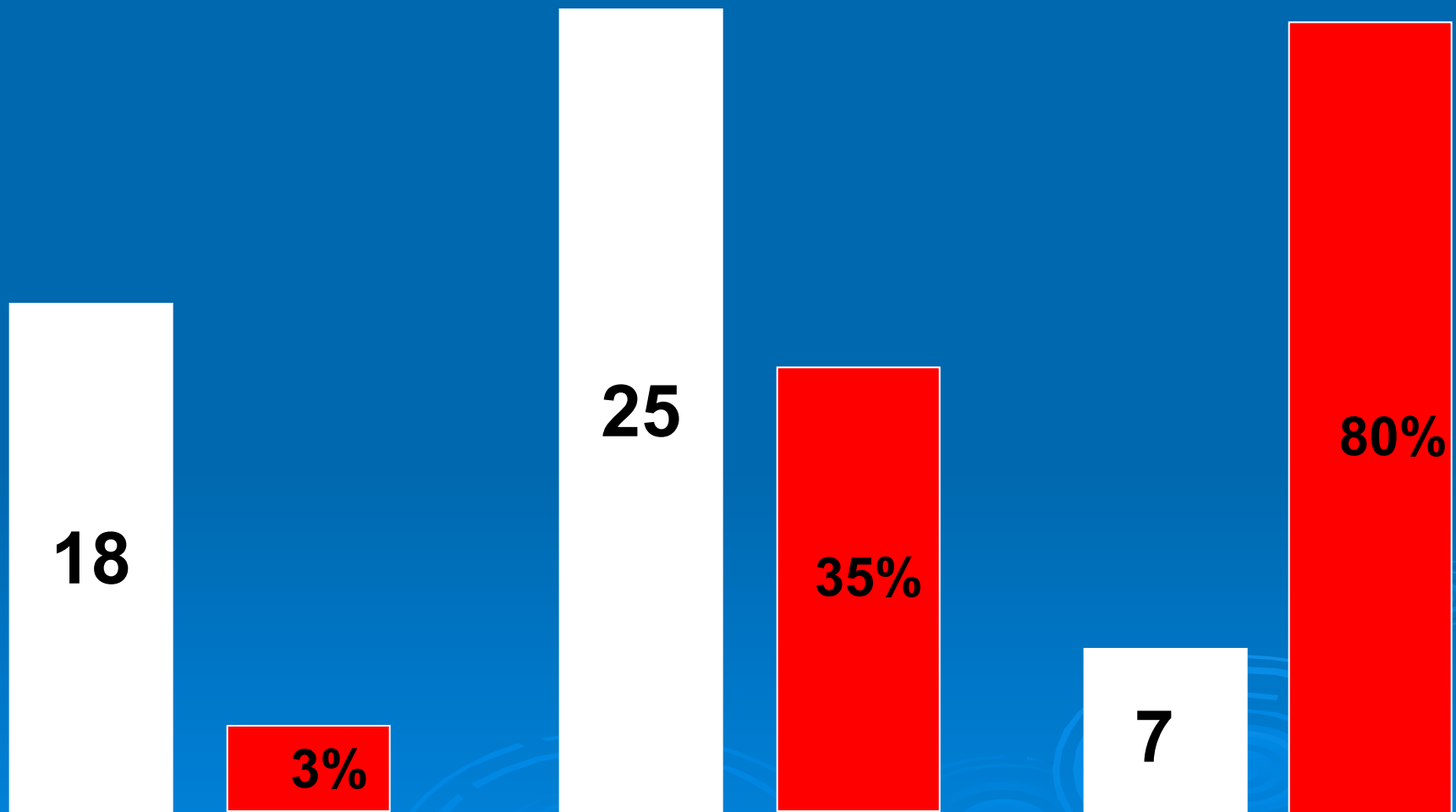
Укрепляет кости
и зубы

Результаты опроса

Часто едят
йогурт

Едят йогурт
иногда

Не едят
йогурт



Результаты интервью

1 место



Последнее место

2 место



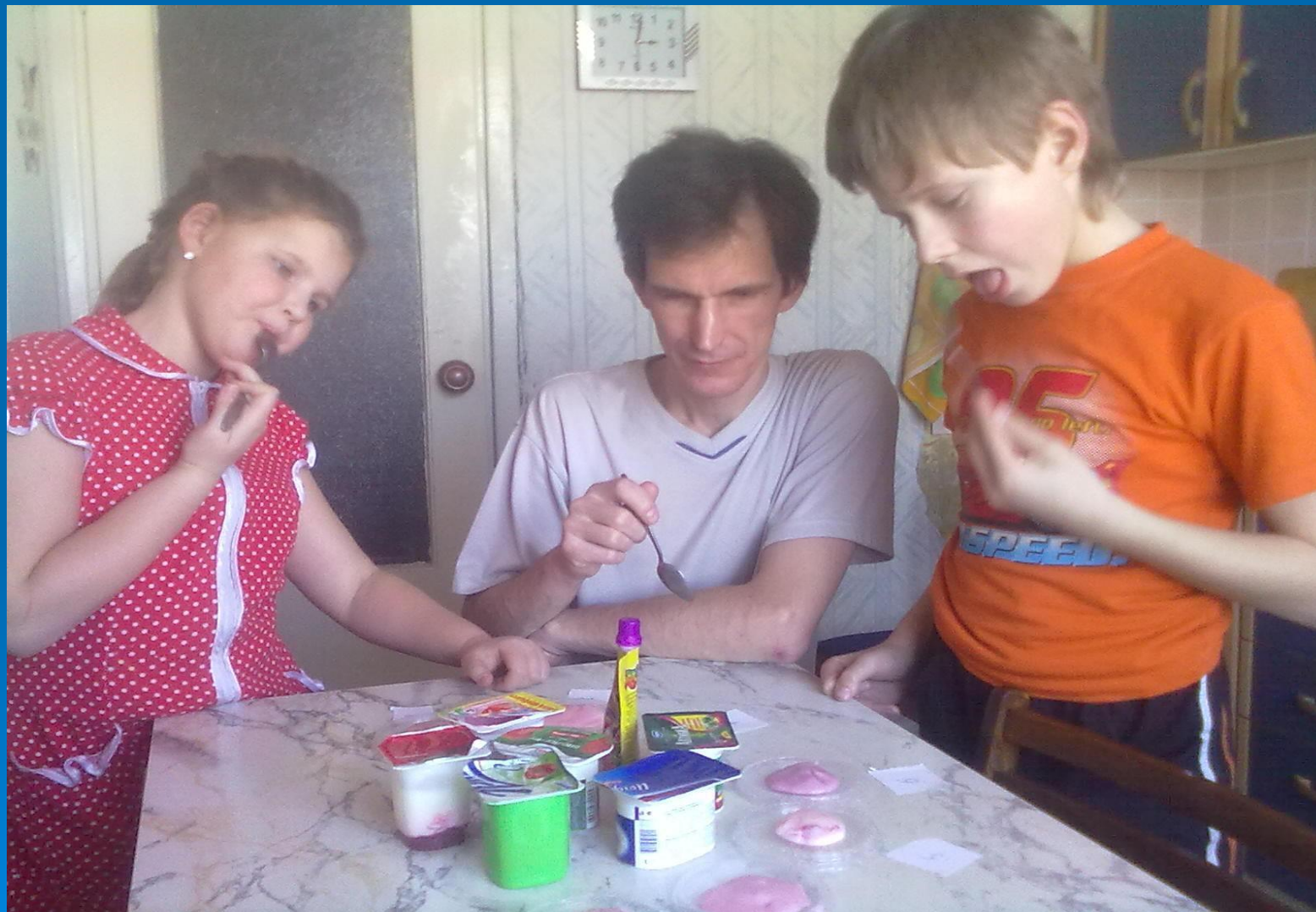
Контрольная закупка



Йогурты зашифрованы номерами



Дегустация йогуртов



Супер!



Отлично!



Хорошо!



Не
очень!



Не
очень!

Не
понравилась!



Победитель в нашей семье – йогурт «Данон»



Изучение состава йогуртов





Содер. бифи- добакт.	№	№	Ниже нормы	№	№	Ниже нормы	№
Термо- обработ.	—	—	+	—	—	—	—
Краси- тели	2	—	3	1	1	2	3
Пище- вые до- бавки	1	1	1	2	3	2	3

Супер!



Хорошо!



Хорошо!



МНОГО
добавок



МНОГО
добавок



Ненастоящие!



МЫ ВЫБИРАЕМ



Не будем покупать



Рецепт домашнего йогурта.

Свежее коровье молоко процеживают и ставят в тёмное место. Через трое суток с прокисшего молока снимают верхний слой, а остальную массу аккуратно откидывают на сито. После того, как стечёт вся сыворотка, останется густая нежная масса – простокваша. Мама помещает её в кухонный комбайн, добавляет сахар, клубнику с грядки и перемешивает. Получается очень вкусно и полезно!



Вывод

- Действительно, йогурт – очень полезный продукт.
- Не все йогурты одинаково полезны.
- Самый лучший йогурт – это йогурт, приготовленный дома.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

