

# 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.*

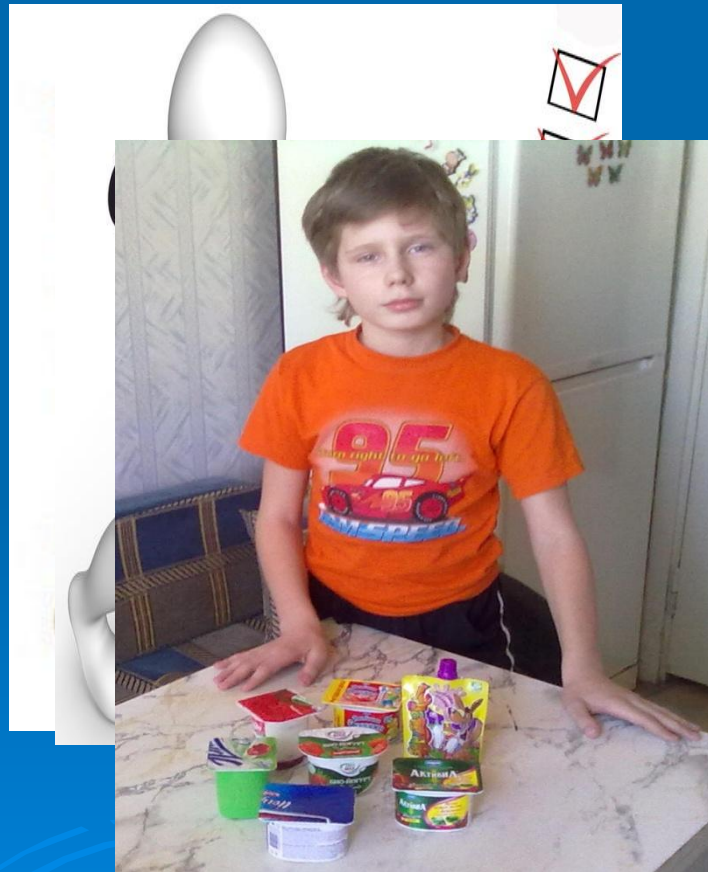
• **Проблема исследования:**

*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

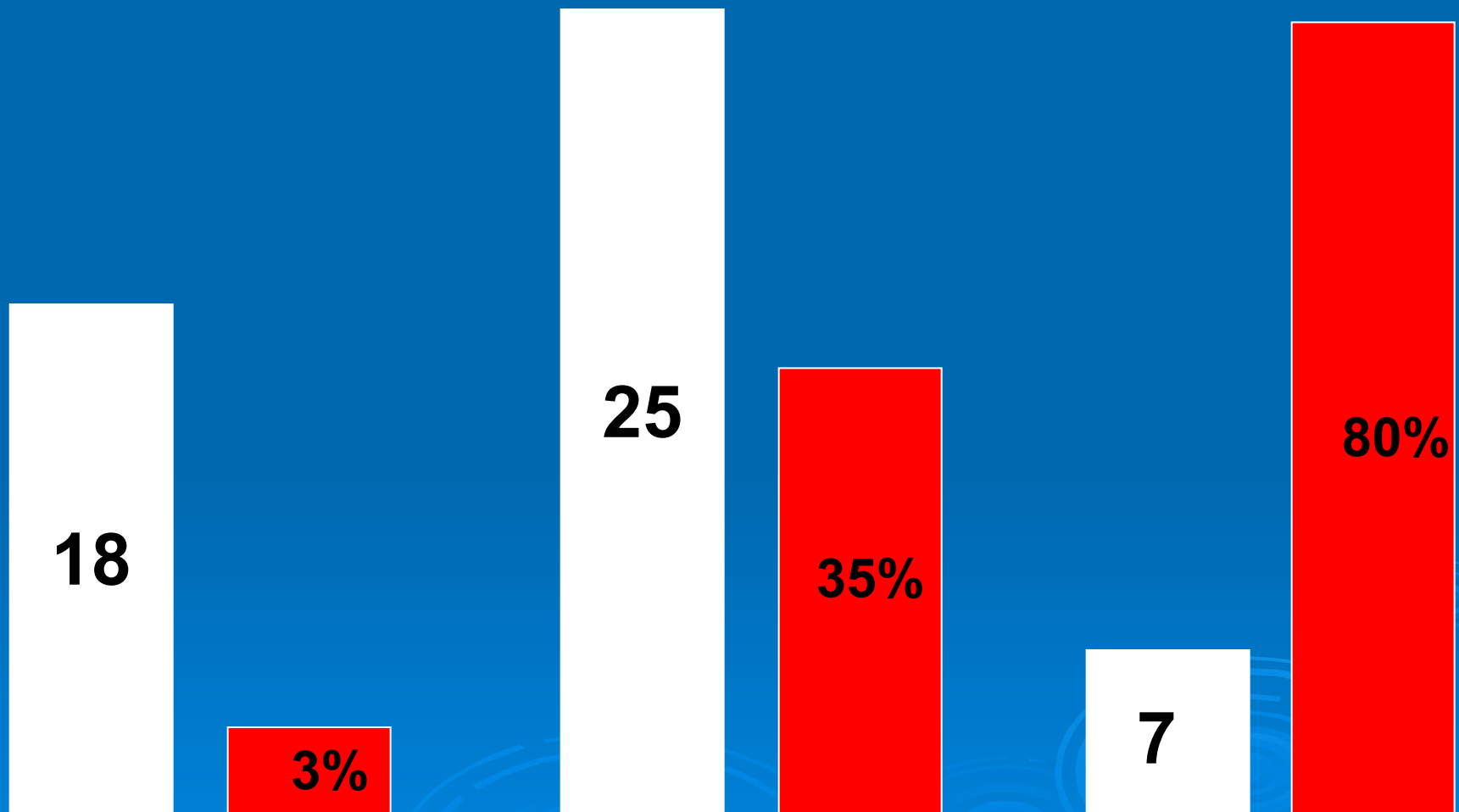
Укрепляет кости  
и зубы

# Результаты опроса

Часто едят  
йогурт

Едят йогурт  
иногда

Не едят  
йогурт



# Результаты интервью

1 место



Последнее место

2 место





# Контрольная закупка

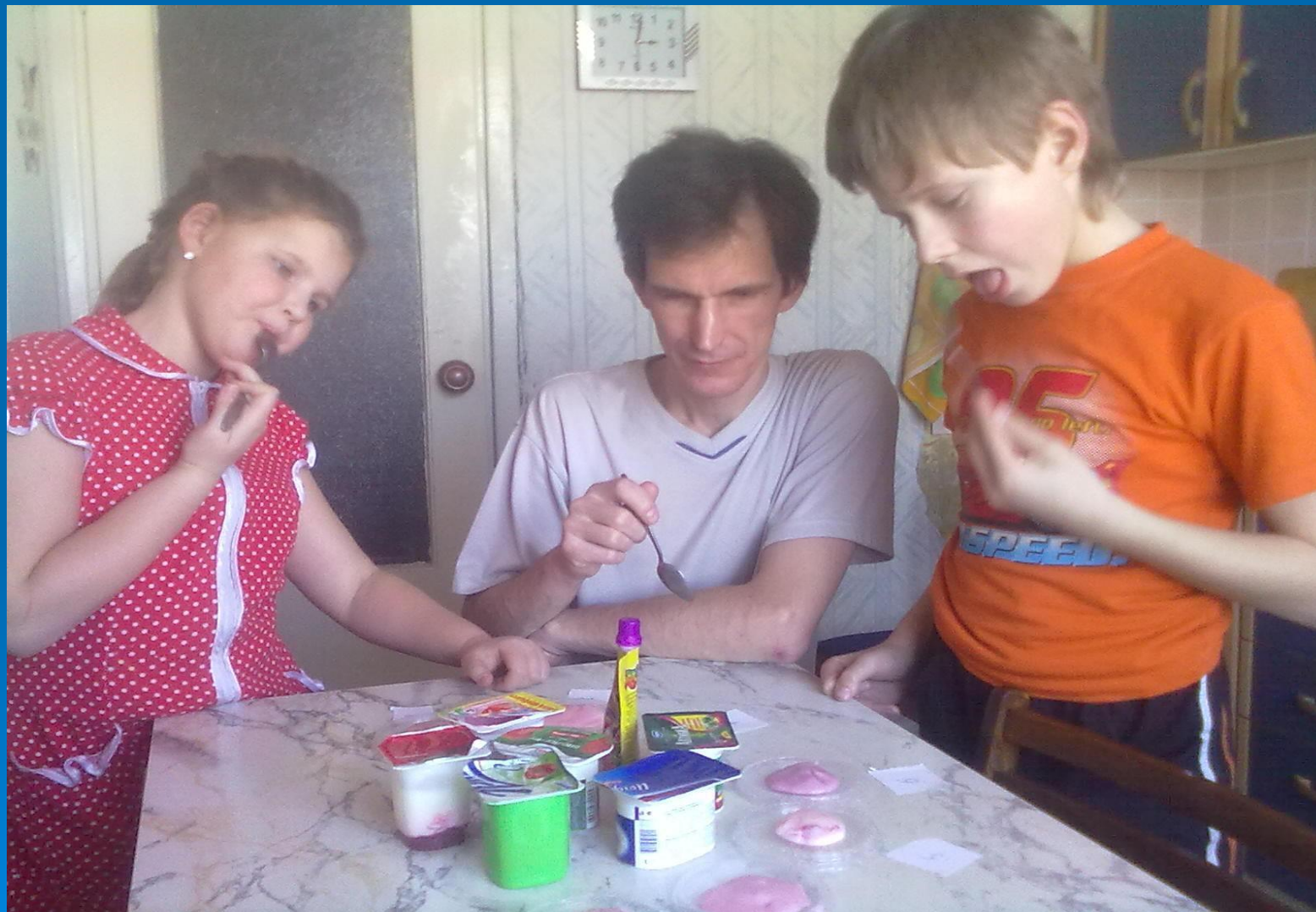




# Йогурты зашифрованы номерами



# Дегустация йогуртов





Супер!



Отлично!



Хорошо!



Не  
очень!



Не  
очень!

Не  
понравились!



# Победитель в нашей семье – йогурт «Данон»





# Изучение состава йогуртов





Содер. бифидобакт.	№	№	Ниже нормы	№	№	Ниже нормы	№
Термо-обработ.	—	—	+	—	—	—	—
Красители	2	—	3	1	1	2	3
Пищевые добавки	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!

