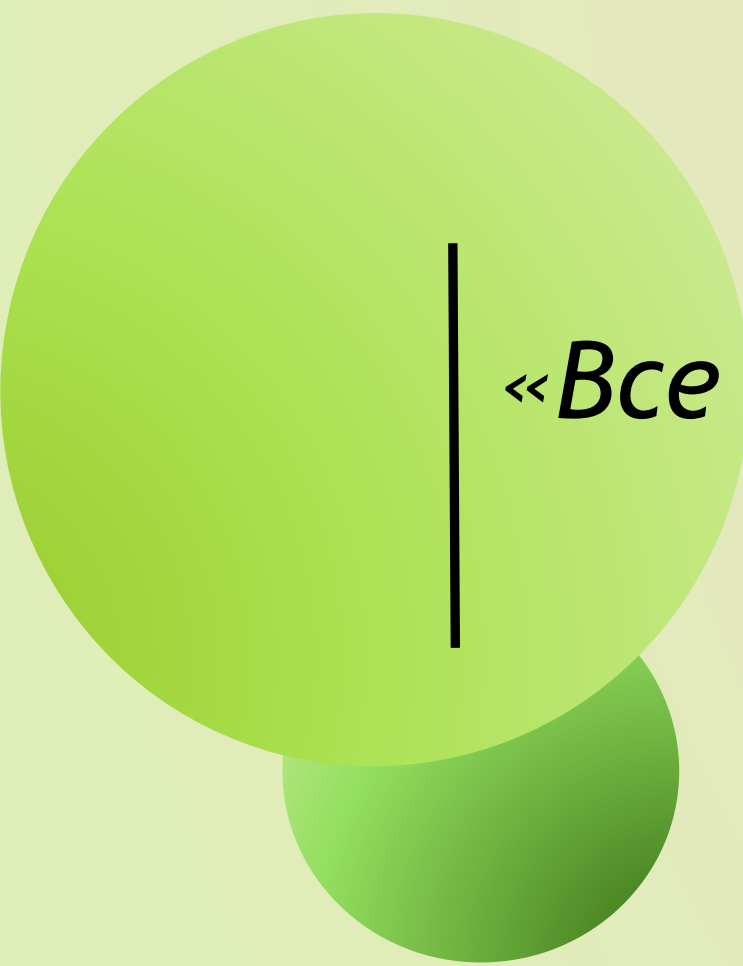


КГУ «Школа-лицей 66»



«Все ли йогурты полезны?»

Авторы проекта: Ученицы 7 «А» класса, школы - лицей № 66
Абрамова Дарья и Мурсалимова Карима

Научный руководитель: учитель биологии Саворовская Марина Вячеславовна

ЦЕЛЬ - выявить достоверность информации, размещенной на упаковке кисломолочных продуктов о наличии «живых» бактерий.

ЗАДАЧИ ИССЛЕДОВАНИЯ:

1. Разработать анкету для учащихся;
2. Провести исследования на содержание крахмала в йогуртах и «живых» бактерий;
3. Сделать выводы о проделанной работе.

Материалы и методы

- Школа № 66
- Анкетирование
- Классическое микробиологическое исследование
- Подсчёт результатов



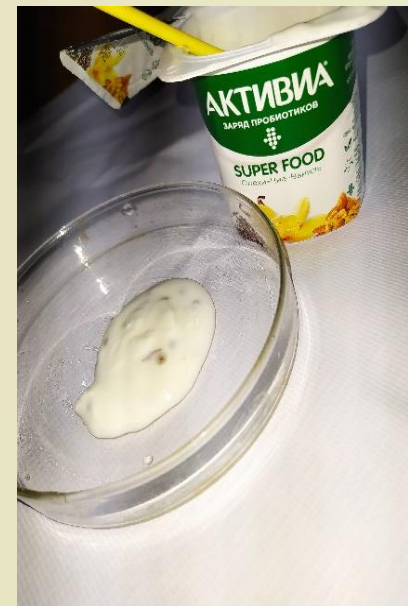


Для нашего исследования мы выбрали несколько йогуртов и проверили его состав, который представлен в следующей таблице:

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

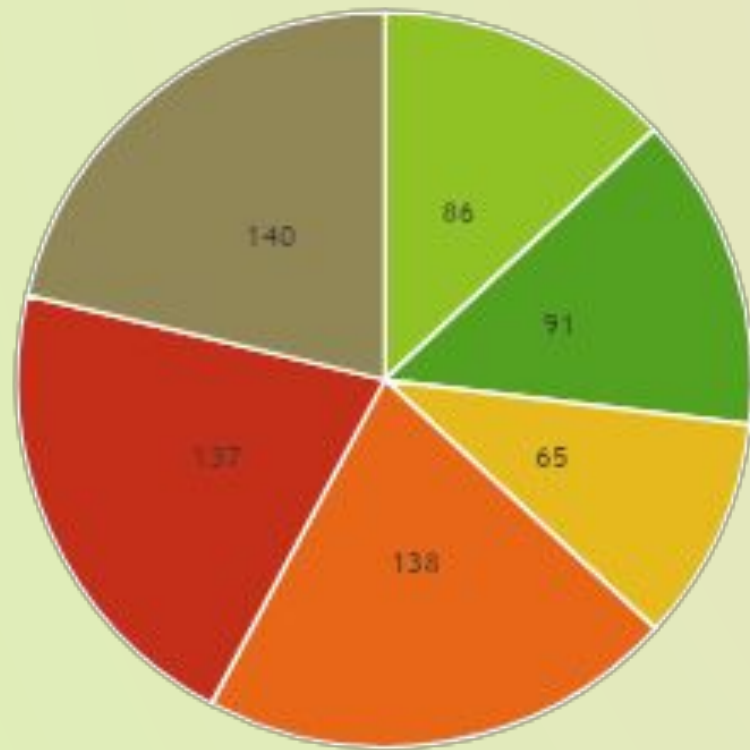
Опыт с метиленовой синью

Мы провели опыт чтобы узнать содержание крахмала в йогуртах. Результаты представлены ниже в таблице:



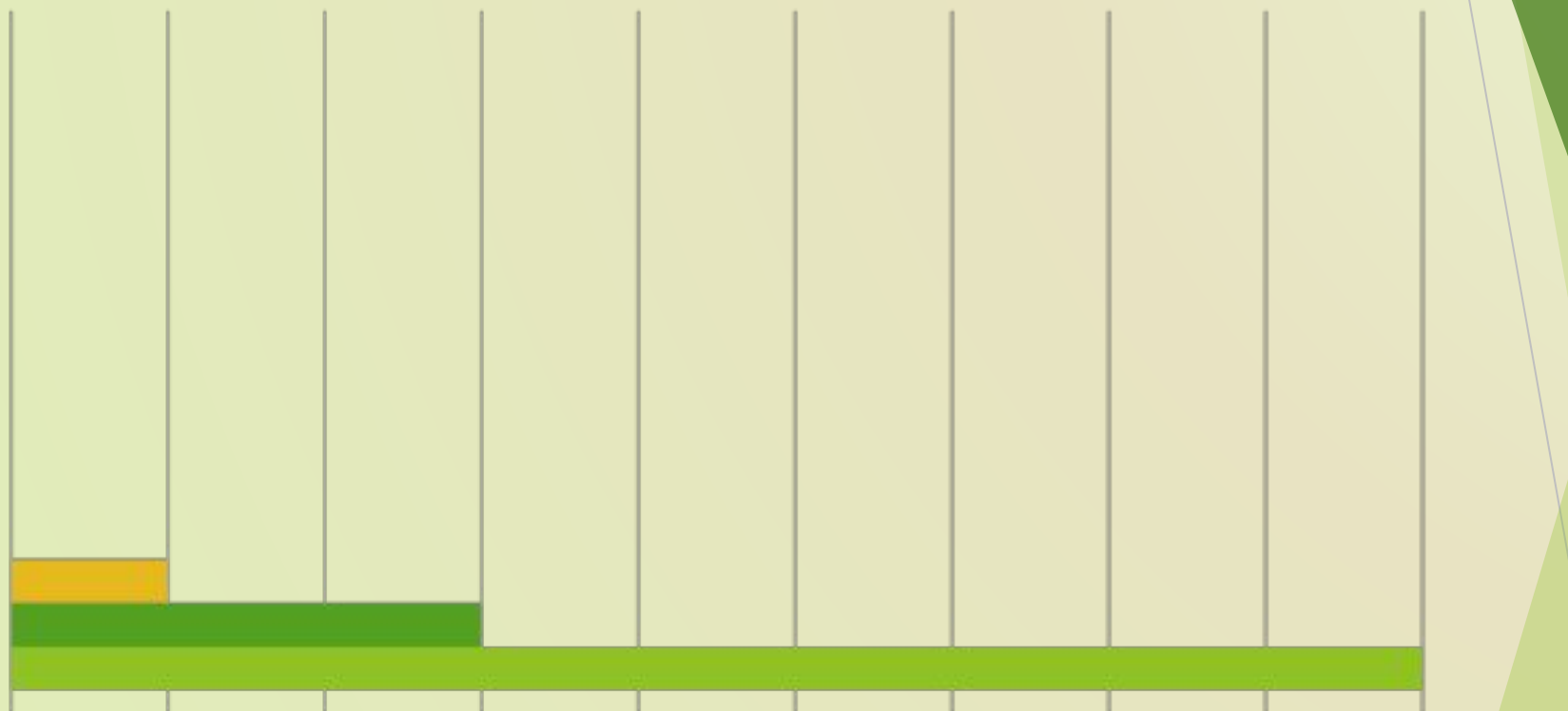
Название йогурта	Производитель	Дата изготовления	Срок годности	Консистенция	Содержание крахмала в йогурте
Френдики	Казахстан, Алматинская область	25.01.21	45 суток	Самый жидкий	Есть
Danone	Алматинская область	14.01.21	45 суток	Средней консистенции	Есть
Активиа	Алматинская область	31.01.21	35 суток	Средней консистенции	Нет
Дольче	Food Master	28.01.21	45 суток	Самый густой	Немного

Среднее количество бактерий на руках учеников 5 класса



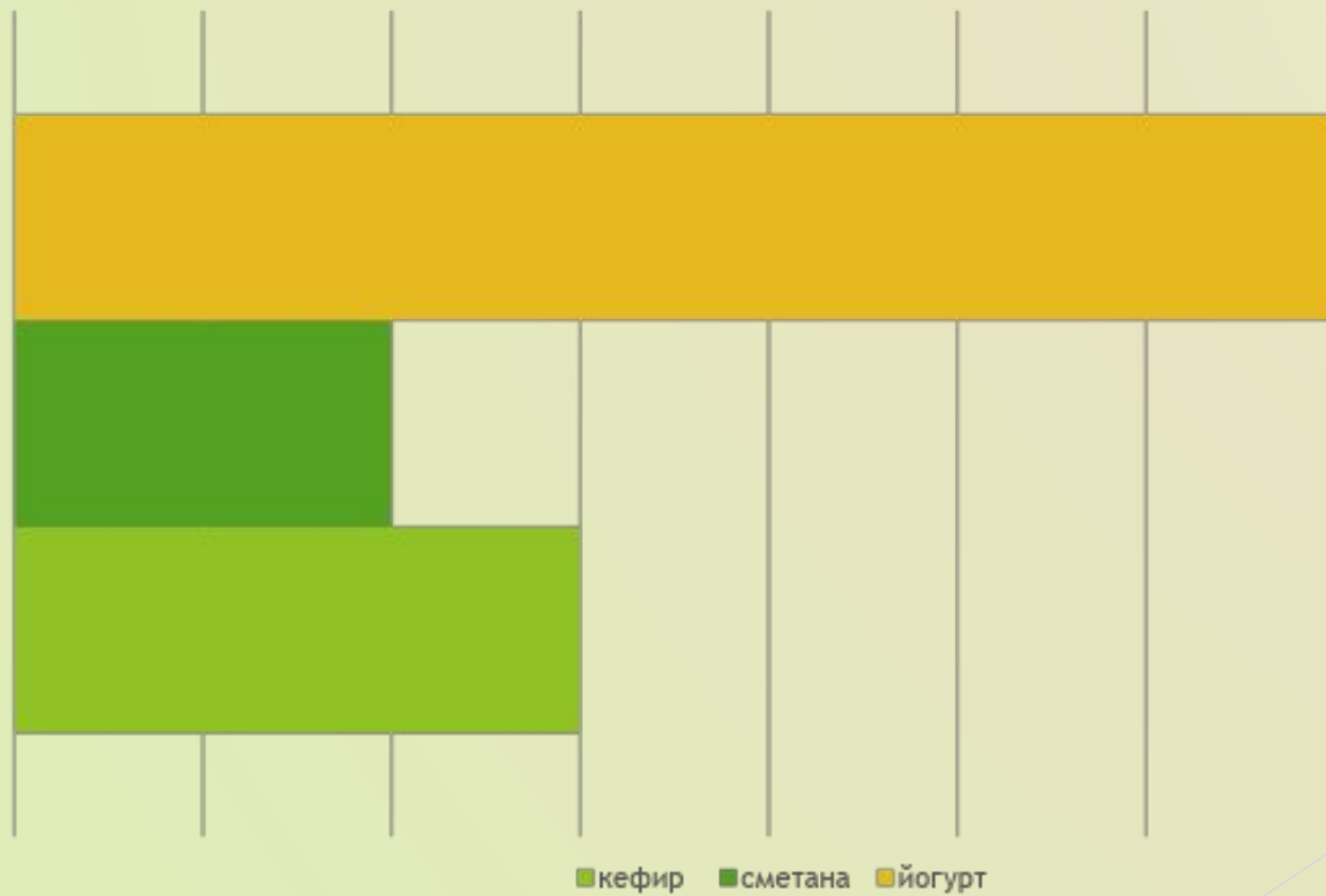
- Увеличение количественного состава
- Преобладают // // // //
- У активных учеников более разнообразный качественный состав

Используете ли вы в пищу кисломолочные продукты и почему?

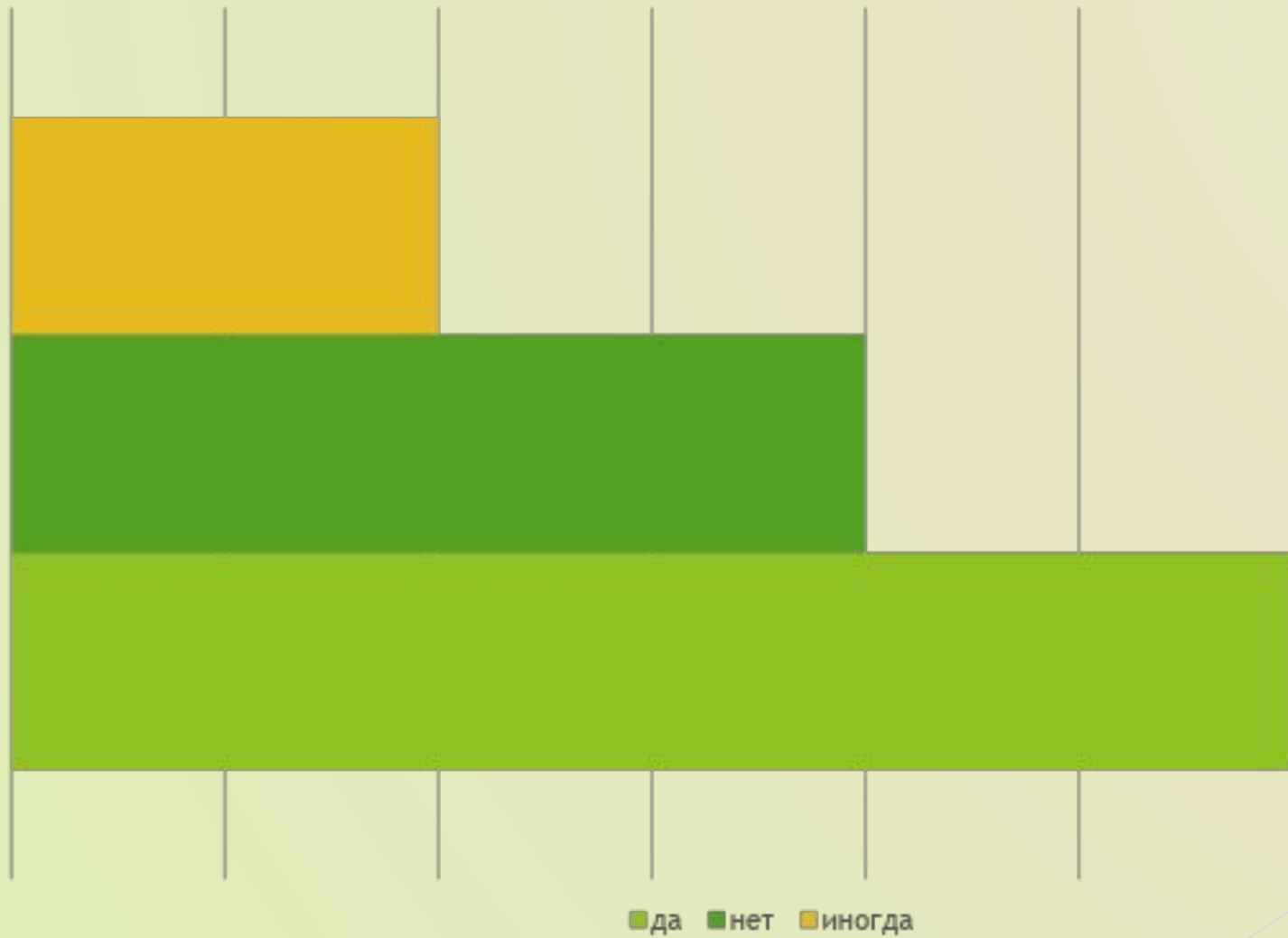


■ да, потому что вкусно ■ да, потому что полезно ■ нет

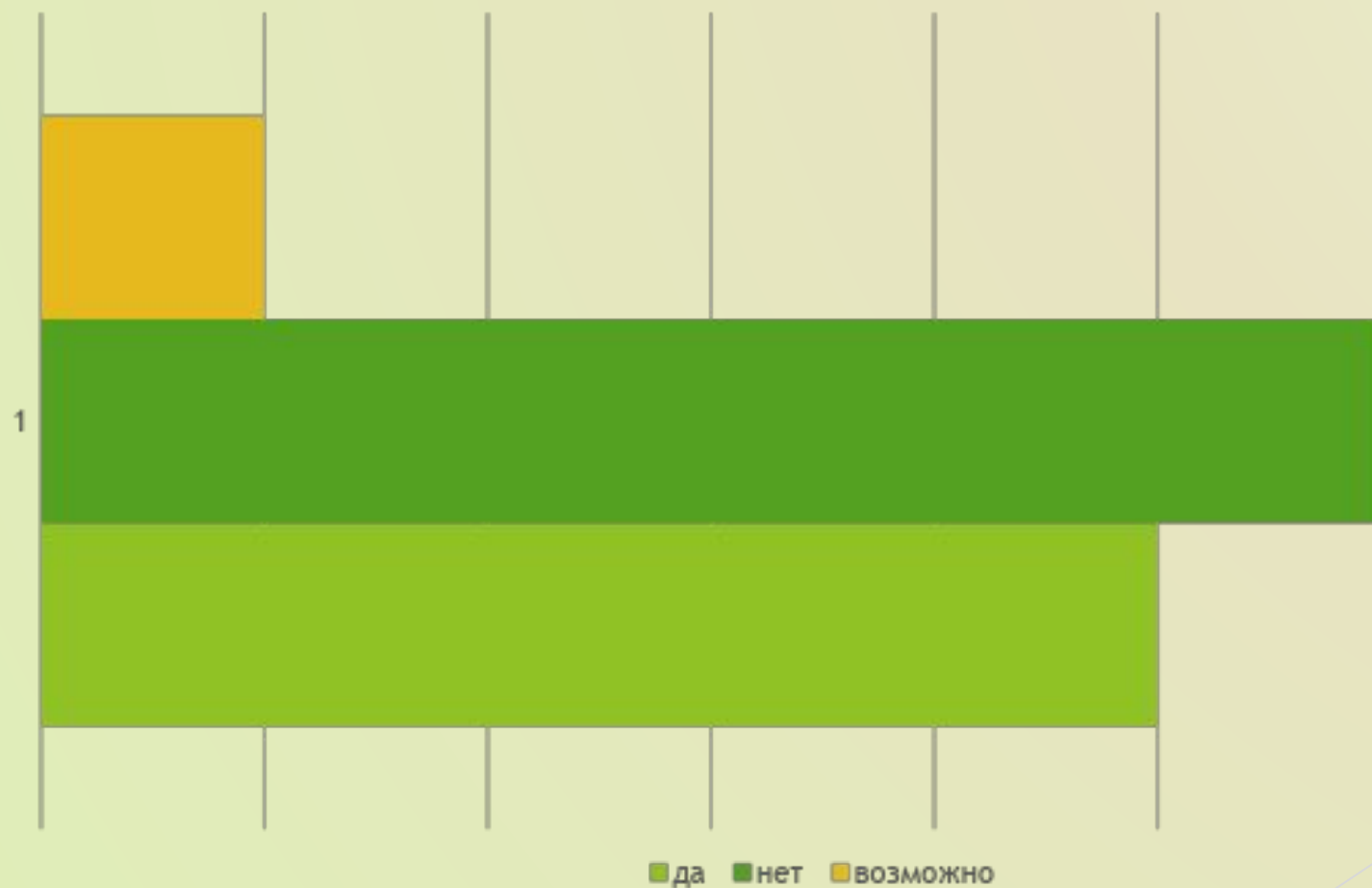
Какие кисломолочные продукты вы предпочитаете и почему?



Читаете ли вы описание данного продукта на упаковке?



Доверяете ли вы сведениям о наличии «живых»
бактерий, представленных рекламным производителем
на упаковке?



ВЫВОДЫ

1. Разработана анкета для учащихся нашего класса, мы узнали об их мнении насчет кисломолочных продуктов;
2. Проведен опыт, доказывающий некачественность некоторых йогуртов

Спасибо за внимание!