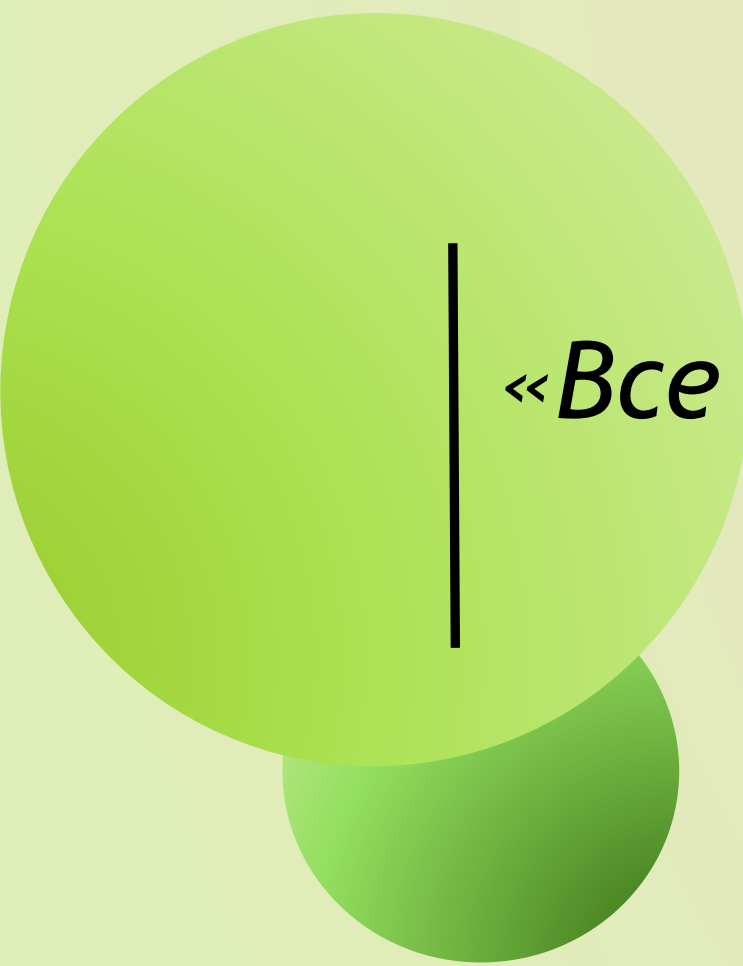


КГУ «Школа-лицей 66»



«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 самый полезный йогурт.

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



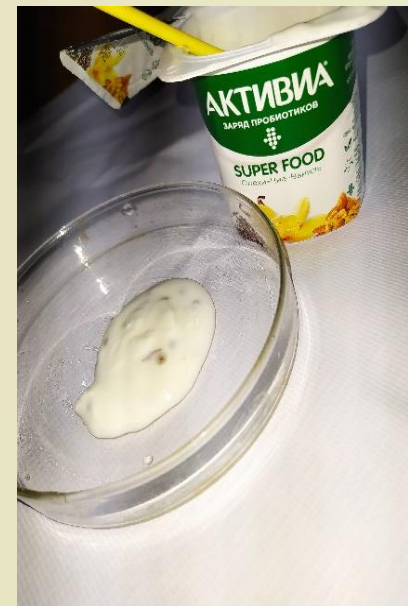


Для нашего исследования мы выбрали несколько йогуртов и проверили его состав, который представлен в следующей таблице:

| 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 |

Опыт «Обнаружение крахмала в йогуртах».

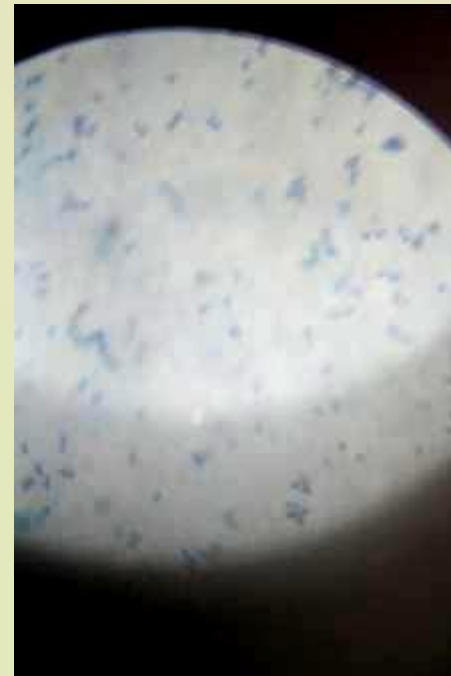
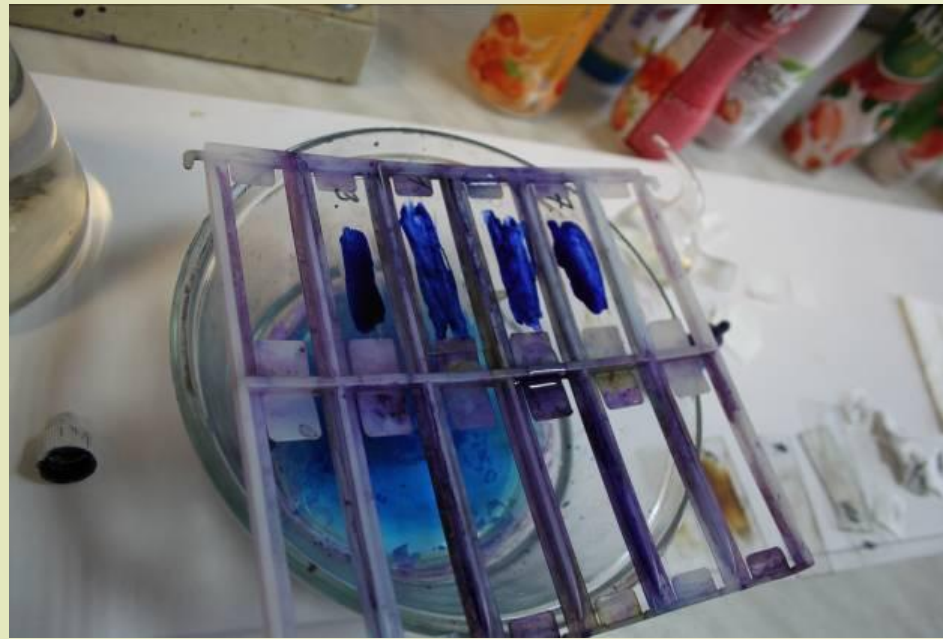
Мы провели опыт чтобы узнать содержание крахмала в йогуртах. Результаты представлены ниже в таблице:



| Название йогурта | Производител ь | Дата изготовл ения | Срок годност и | Консистенци я | 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 |

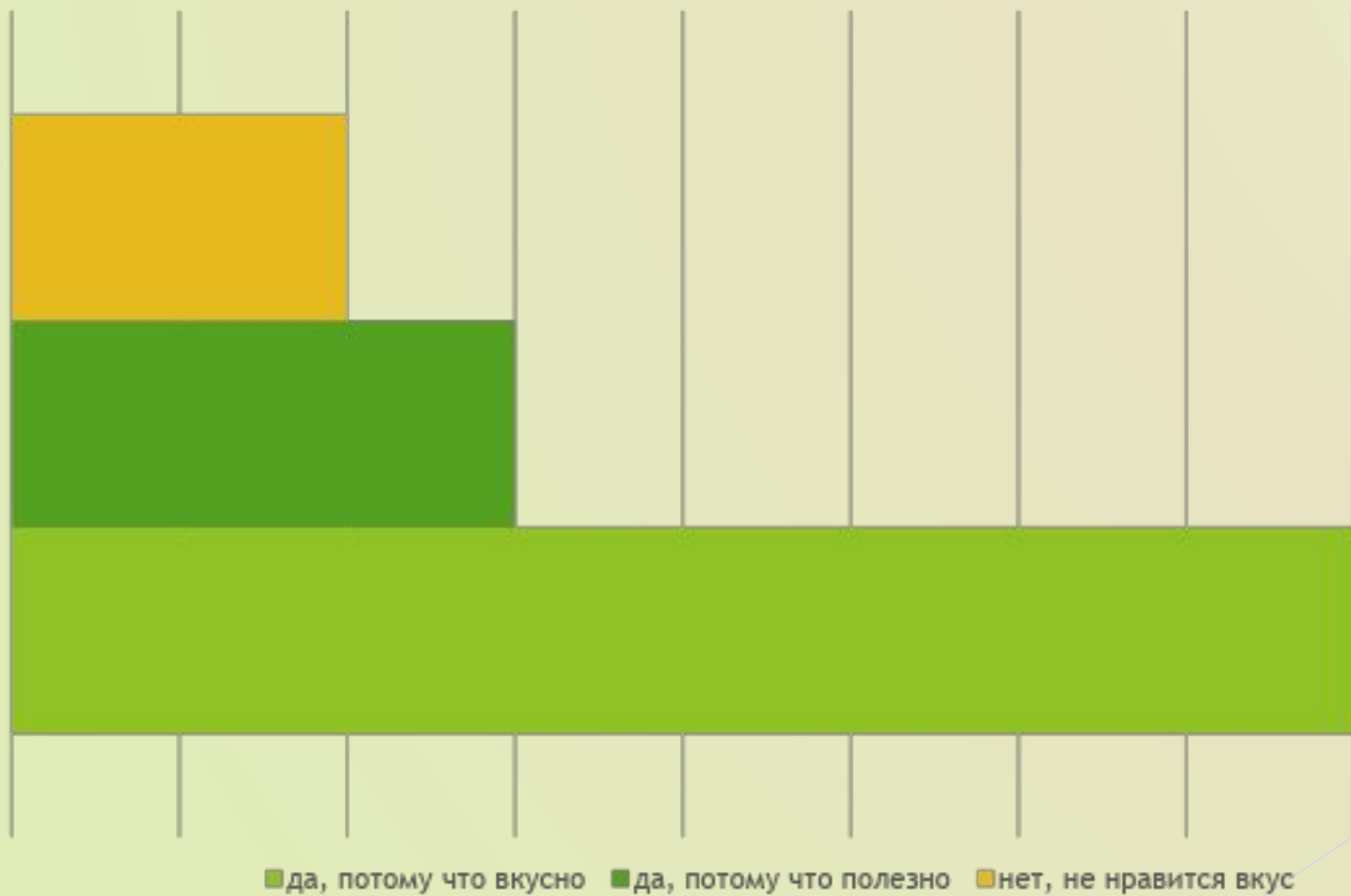
Опыт №2 «Определение наличия или отсутствия живых бактериальных культур».

Для исследования мы налили в пробирку 10 мл. и нагревали до 38-40 градусов, затем добавляли в эту же пробирку 1 мл. раствора метиленовой сини (к 1 мл. раствора - 9 мл. воды). Пробирки накрыли резиновыми пробками, тщательно перемешали и наблюдали за изменением окраски около 10 минут.

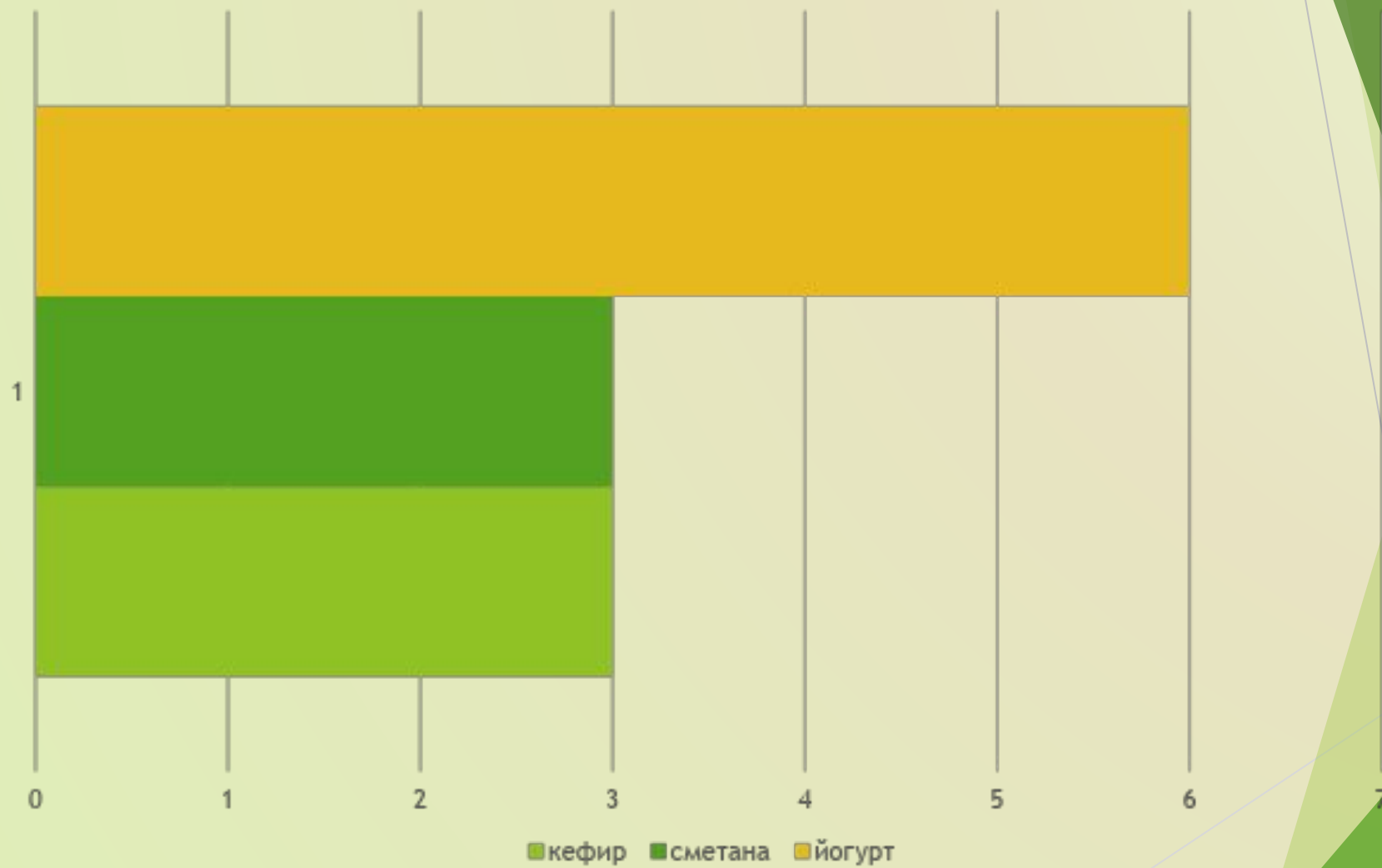


Результаты: при проведении опыта, хорошо обесцветились
йогурты Активия и Дольче, на Френдики и Данон
обесцвечивание не происходило.

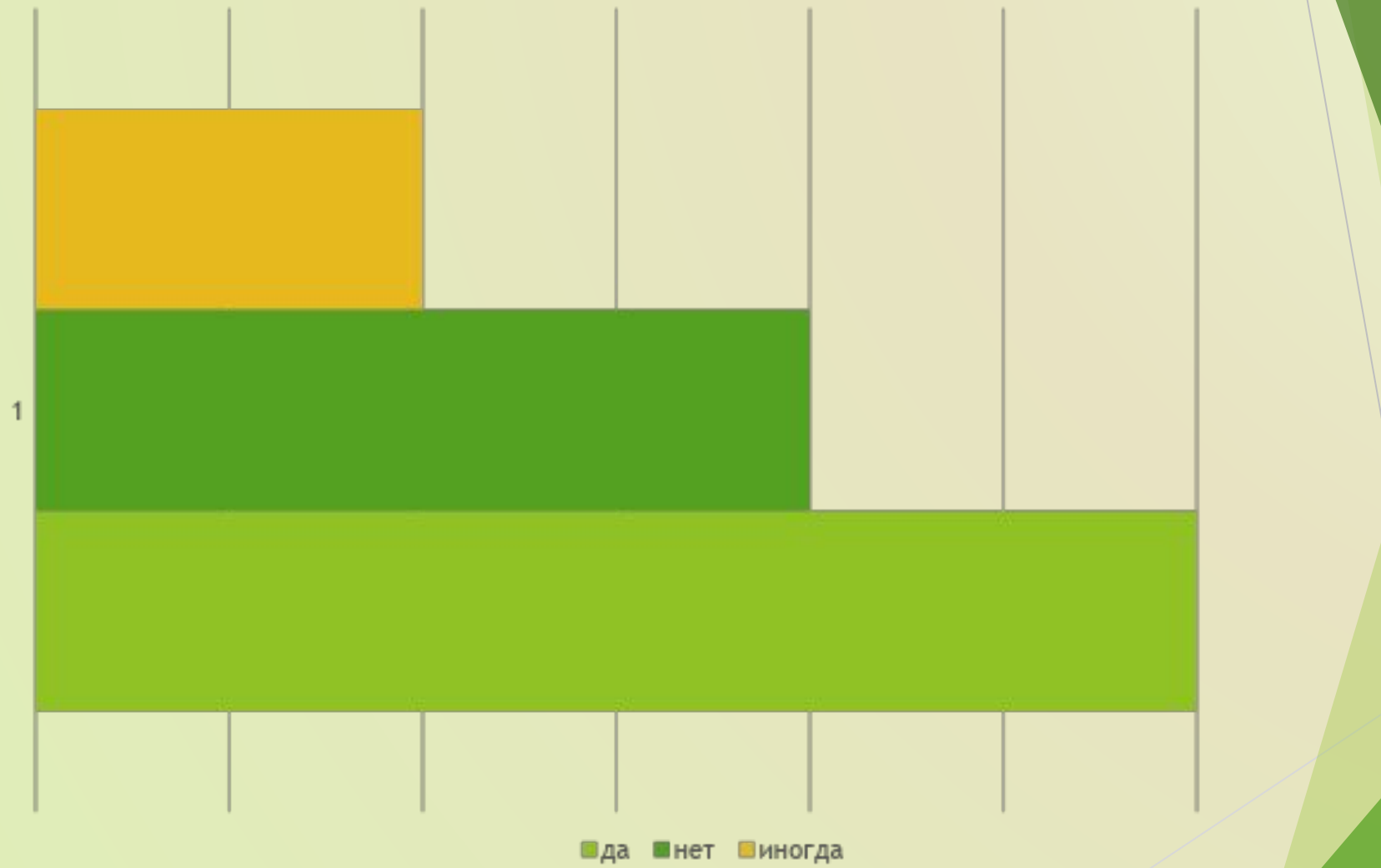
Используете ли вы в пищу кисломолочные продукты и почему?



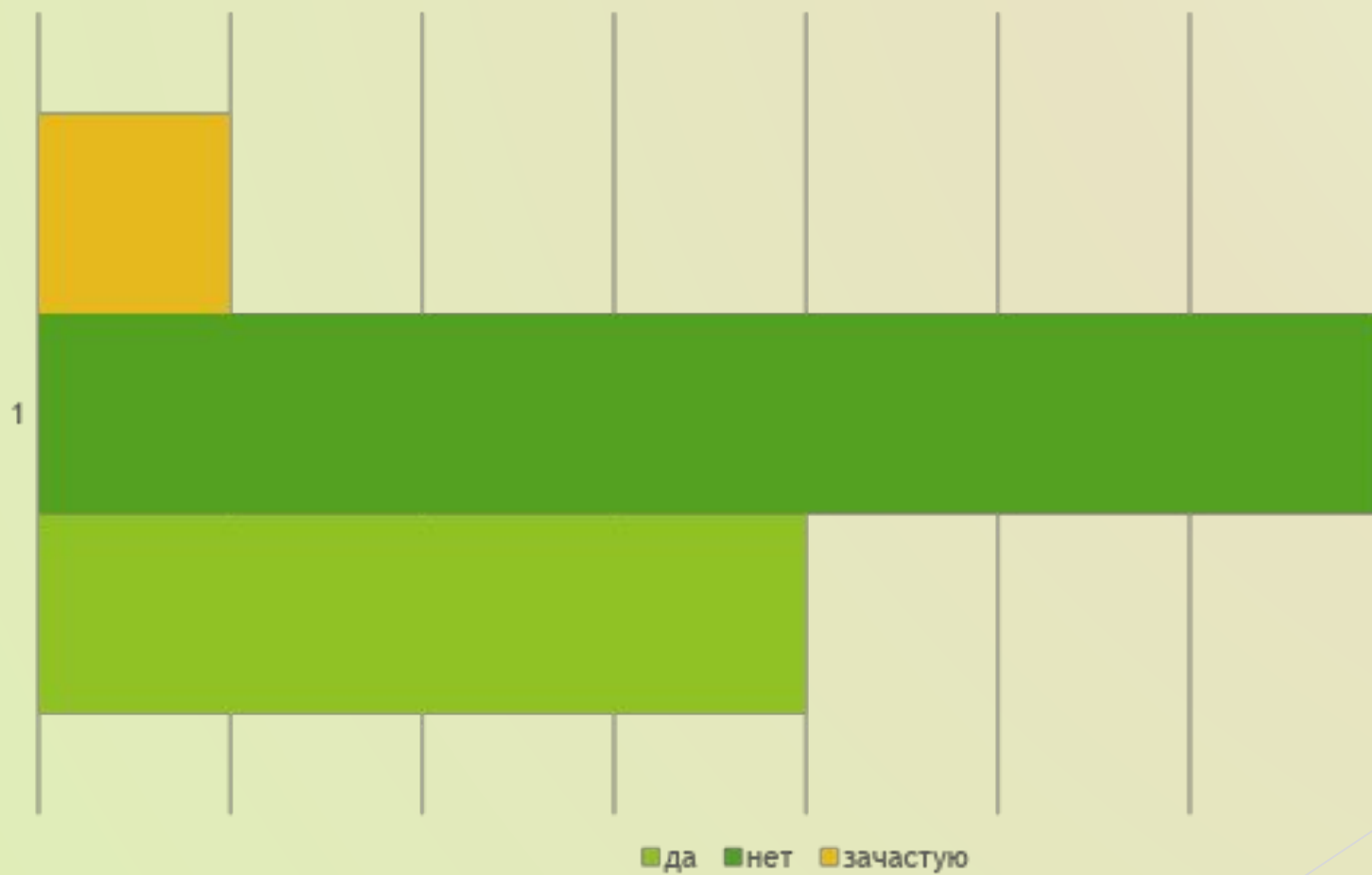
Какие кисломолочные продукты вы предпочитаете?



Читаете ли вы описание данного продукта на упаковке?



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



ВЫВОДЫ

- 1) После эксперимента такие йогурты как «Френдики» и Данон оказались с содержанием крахмала;
- 2) Проанализировав работы учащихся, мы выяснили, что многие считают йогурты не столько полезными, насколько вкусными;
- 3) В ходе исследований выявили, что самые полезные из выбранных нами йогуртов это Активиа и Дольче.

Спасибо за внимание!