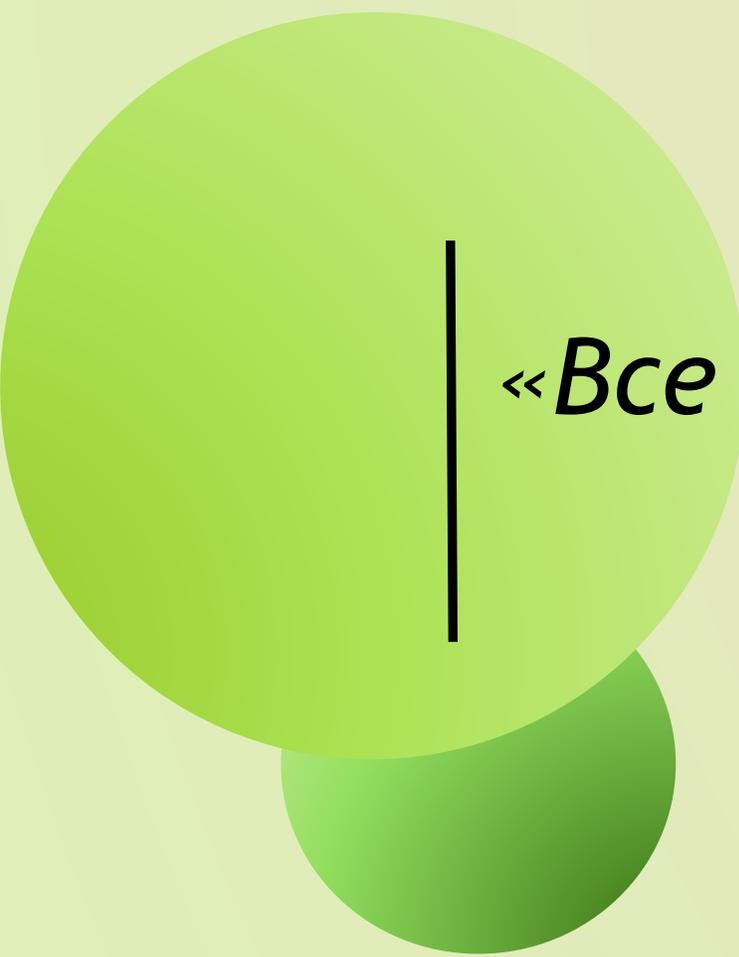


КГУ «Школа-лицей 66»



# *«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



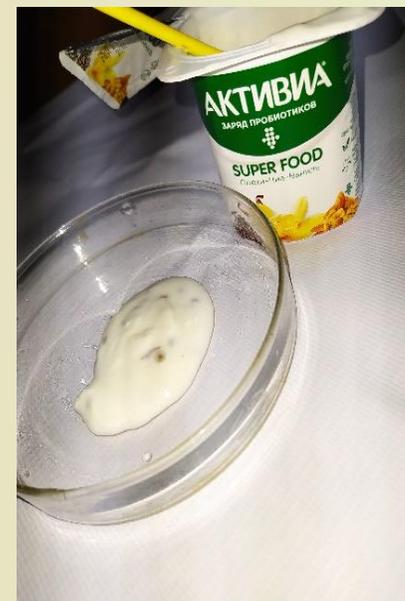


Для нашего исследования мы выбрали несколько йогуртов и проверили его состав, который представлен в следующей таблице:

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».

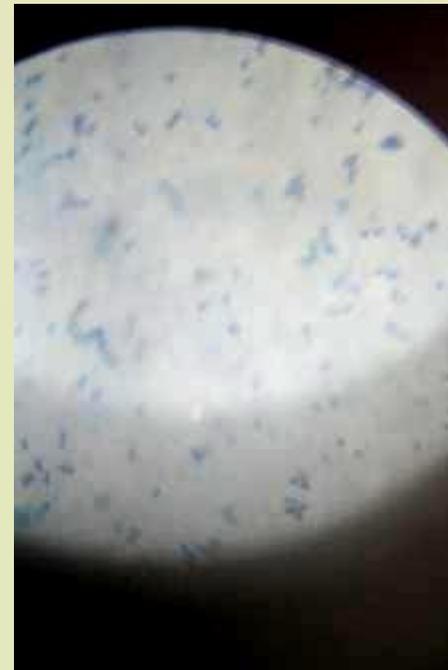
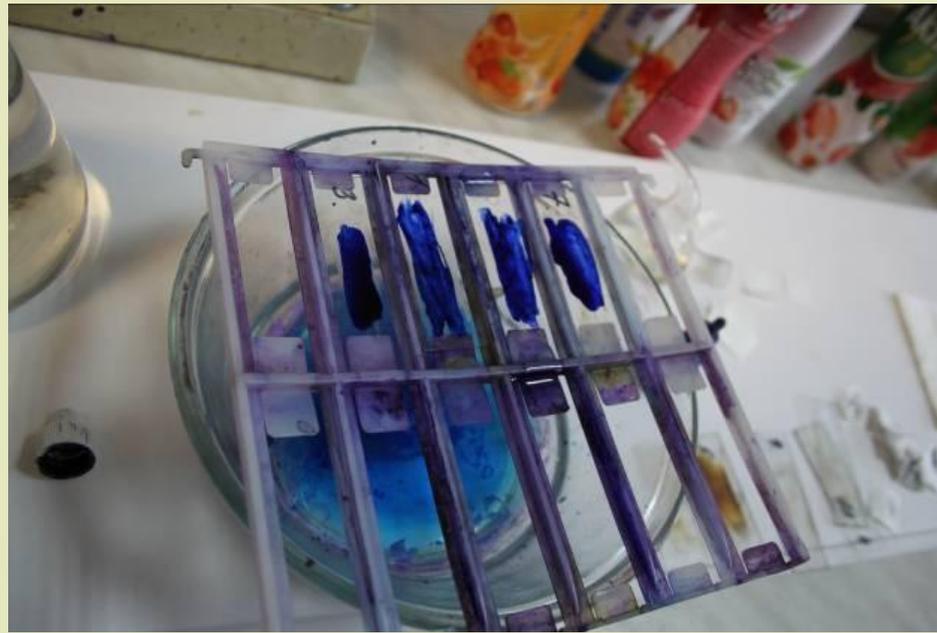
Мы провели опыт чтобы узнать содержание крахмала в йогуртах. Результаты представлены ниже в таблице:



Название йогурта	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

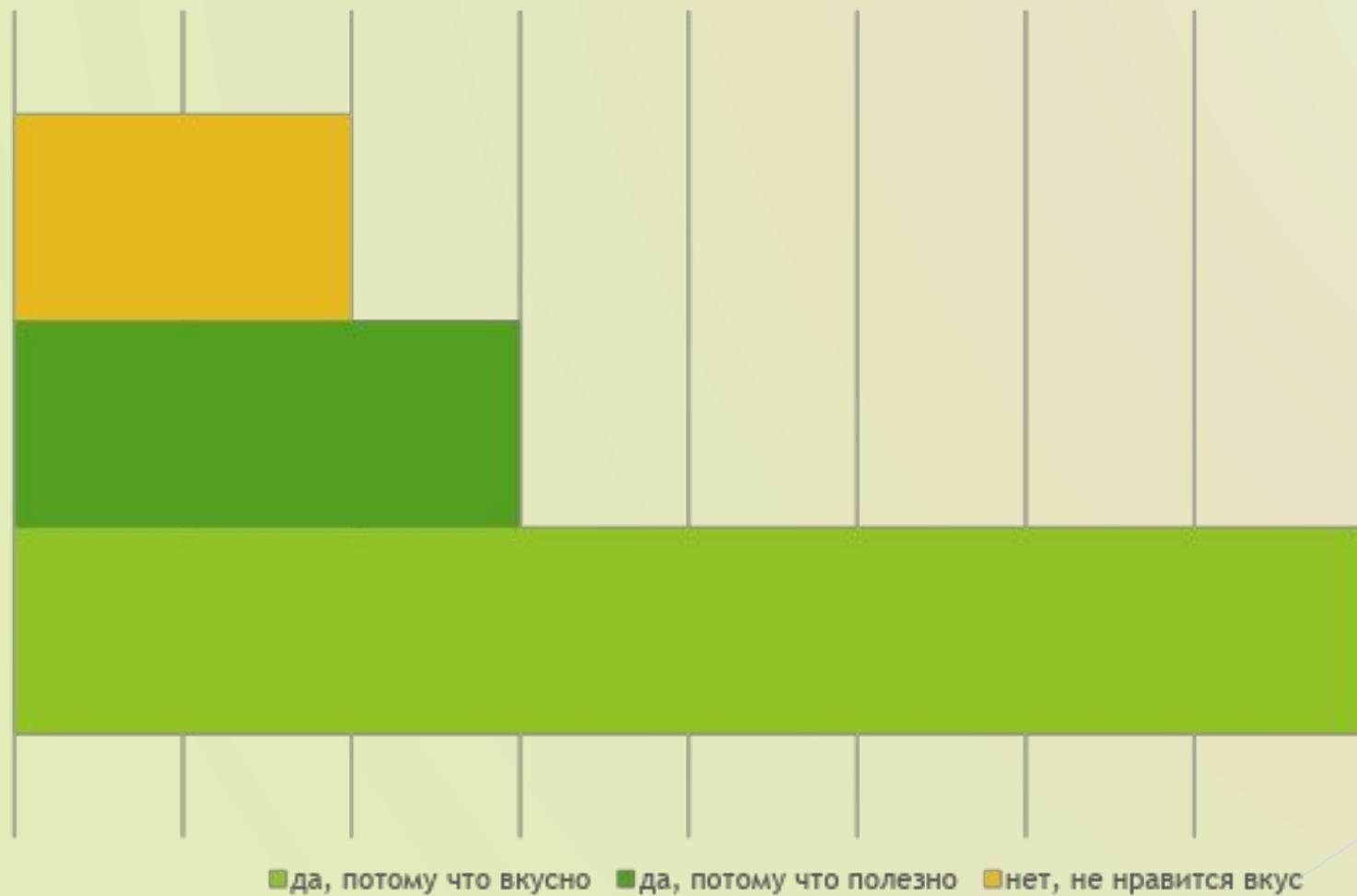
## Опыт №2 «Определение наличия или отсутствия живых бактериальных культур».

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.

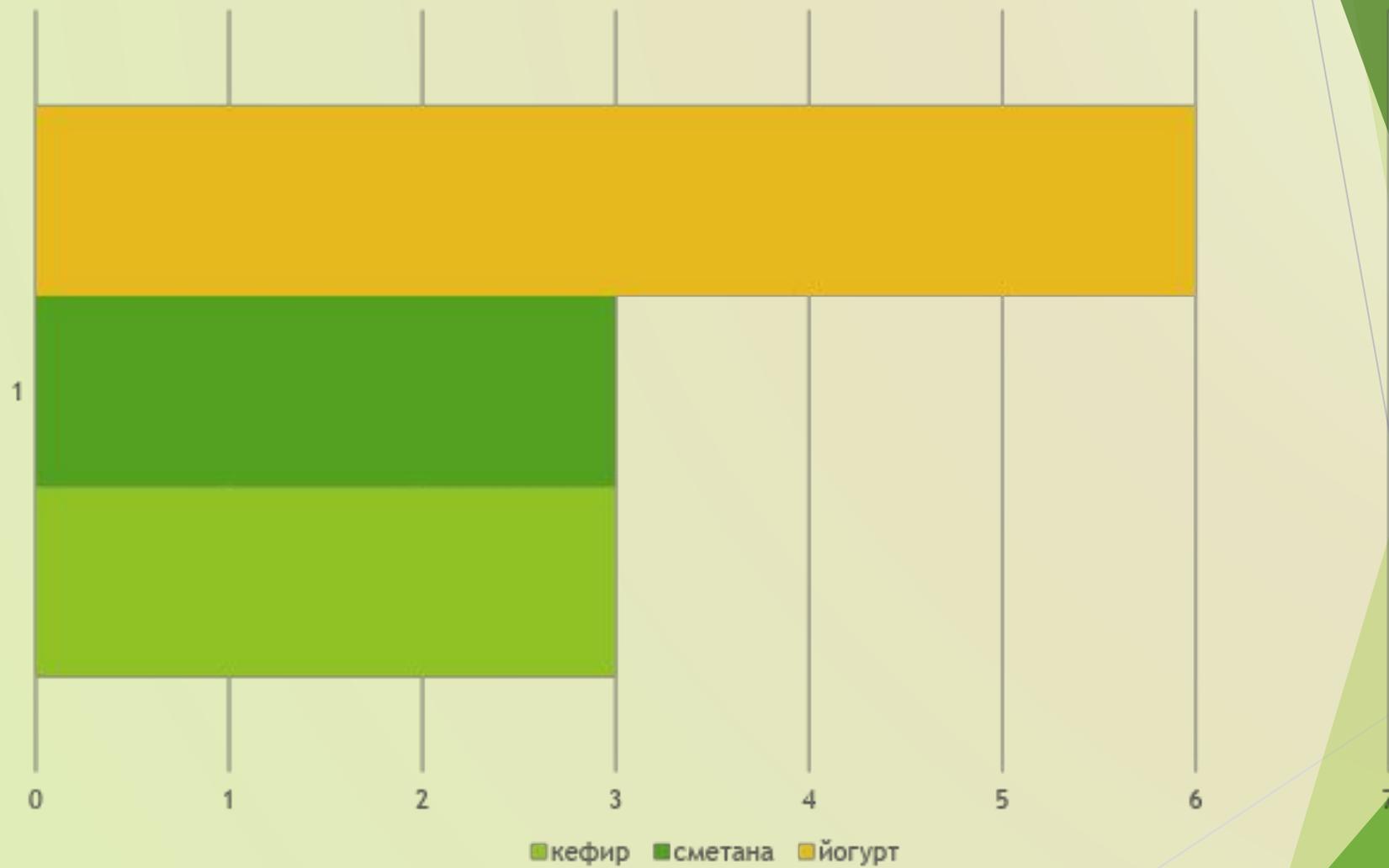


Результаты: при проведении опыта, хорошо обесцветились  
йогурты Активия и Дольче, на Френдики и Данон  
обесцвечивание не происходило.

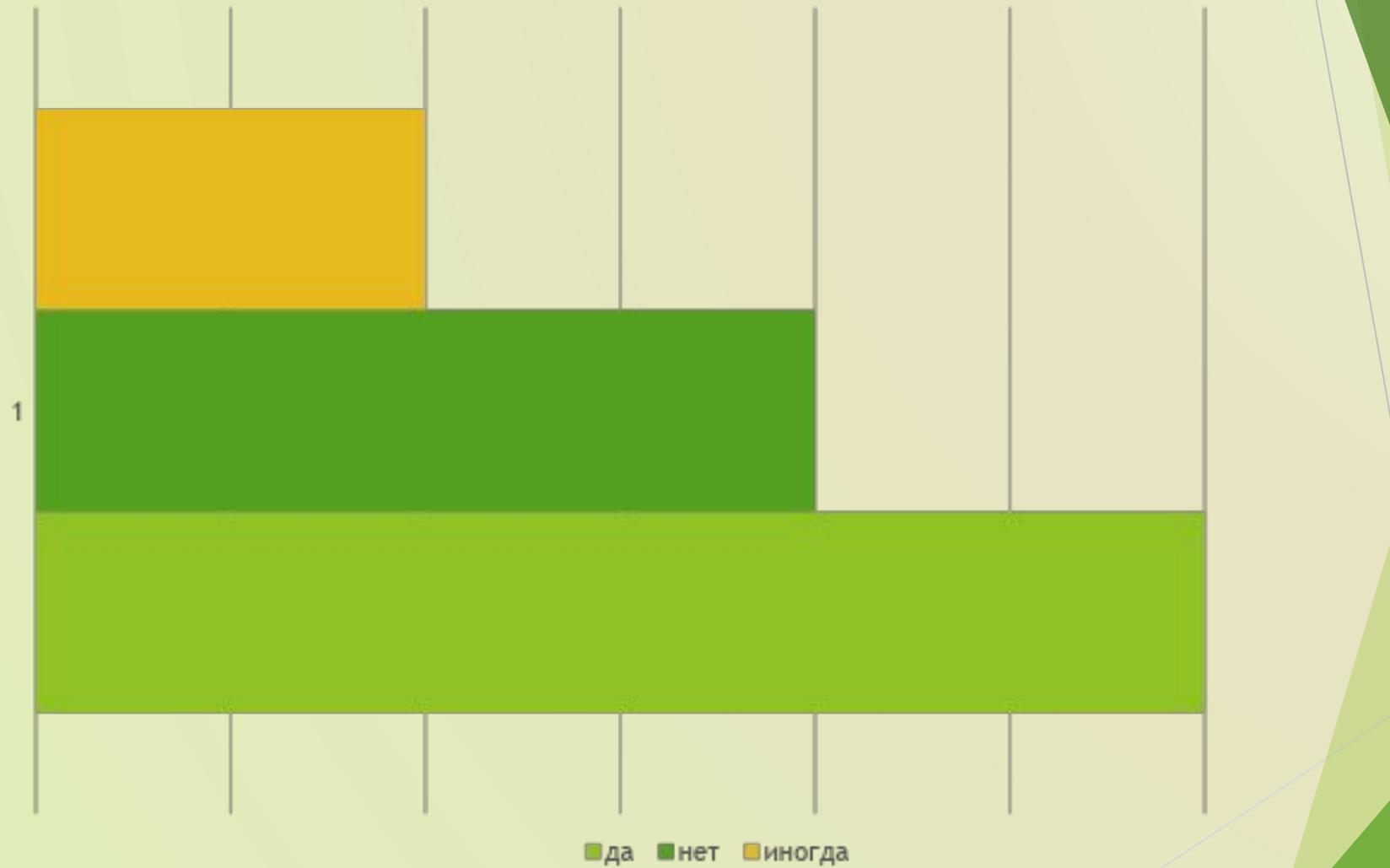
## Используете ли вы в пищу кисломолочные продукты и почему?



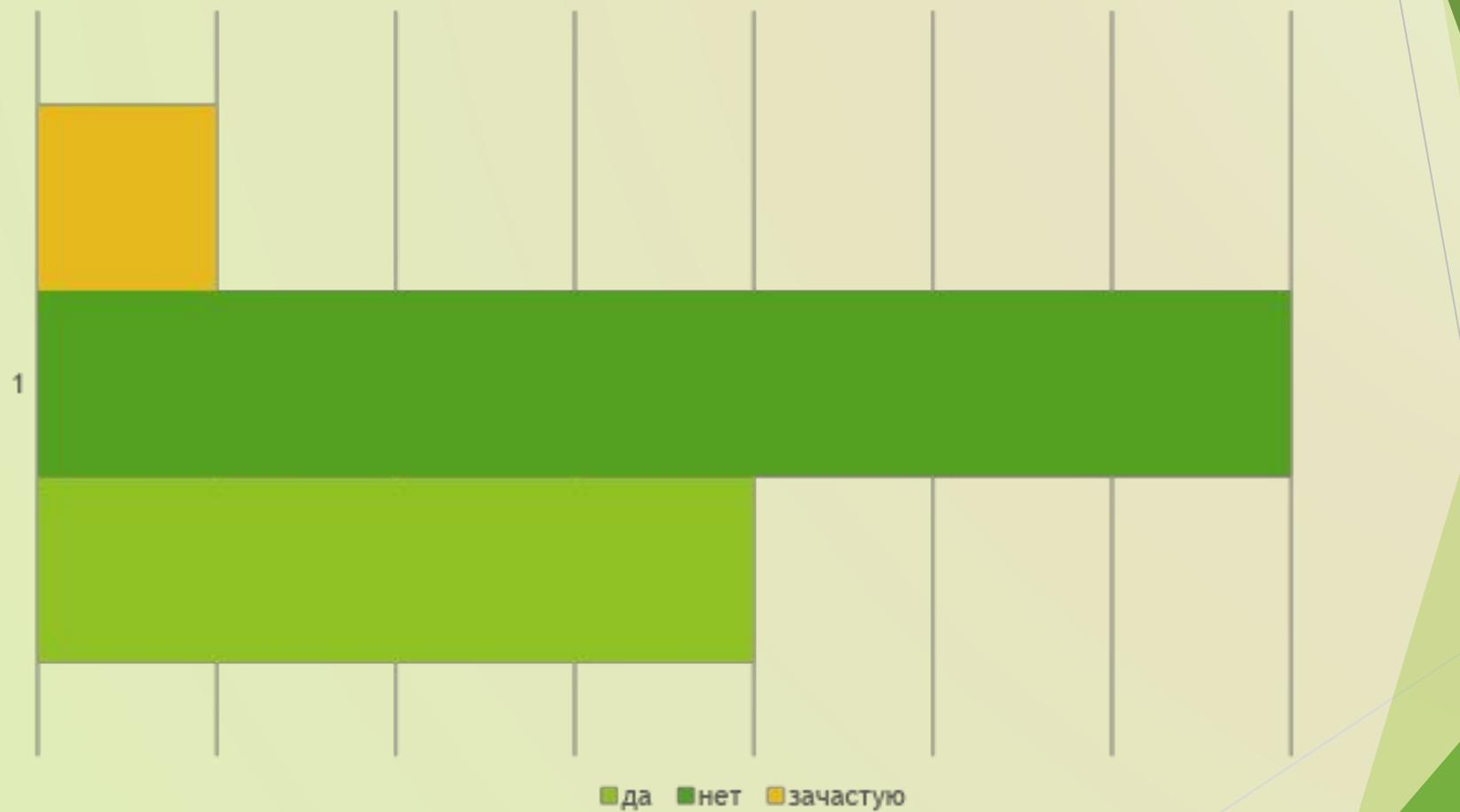
## Какие кисломолочные продукты вы предпочитаете?



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!*