

Смоленский областной казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления им К.Г. Разумовского (ПКУ)»

«Детский университет»

Название работы:

«Йогурты – вред или польза?»

Выполнила:

Кутузова Арина Витальевна

Ученица 3 «А» класса МБОУ СОШ №2

Руководитель:

к.э.н., доцент Кучерова Елена Николаевна

г. Вязьма 2018г.

Актуальность исследования

Пища – главный источник жизни, от её качества и состава напрямую зависит здоровье человека.

Цель исследования

Научиться выбирать йогурт, который не будет вреден для организма.

Предмет исследования

Йогурты которые чаще всего покупают детям

1.
УЗНАТЬ, ЧТО
ТАКОЕ ЙОГУРТ.

2.
ВЫЯСНИТЬ,
КАК И КОГДА
ОН ПОЯВИЛСЯ

3. Узнать какие
йогурты чаще
всего покупают
детям

ЗАДАЧИ ИССЛЕДОВАНИЯ

4.
СРАВНИТЬ
ЙОГУРТЫ ПО
СОСТАВУ И
СРОКУ
ГОДНОСТИ

5.
ВЫЯСНИТЬ,
КАКИЕ
ЙОГУРТЫ
ПОЛЕЗНЫ, А
КАКИЕ НЕТ?

6.
Приготовить
живой йогурт в
домашних
условиях

ЧТО ТАКОЕ ЙОГУРТ:

Йогурт — кисломолочный продукт сделанный на основе молока и смеси заквасочных микроорганизмов.

Этих микроорганизмов в настоящем йогурте должно содержаться не меньше 10⁷ КОЕ на 1 грамм.



КОГДА И КАК ПОЯВИЛСЯ ЙОГУРТ

Древние тюркские народы называли йогурт “белым кислородом”. История йогурта насчитывает более 7000 лет.

Кочевые народы перевозили молоко в сосудах из шкур животных. Туда вместе с кислородом попадали различные бактерии, которые вызывали брожение. Плюс палящее солнце – и йогурт готов.



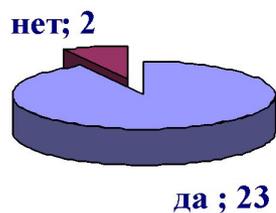
Современный йогурт, родился в странах Балканского полуострова, где были выделены болгарская палочка и термофильный стрептококк.

В мире йогурт стал популярным благодаря компании «Данон» в 30-х годах 20 века.

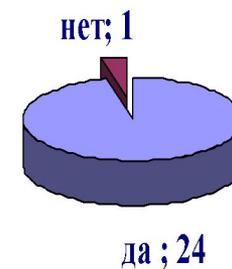
Результаты анкетирования учеников 3 класса «А» МБОУ СОШ №2

В анкетировании
участвовало
25 человек

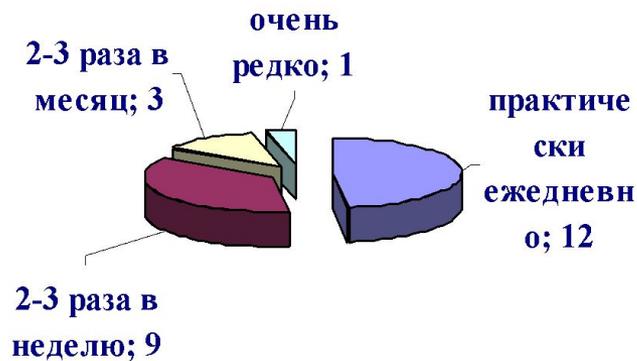
Любите ли Вы йогурт?



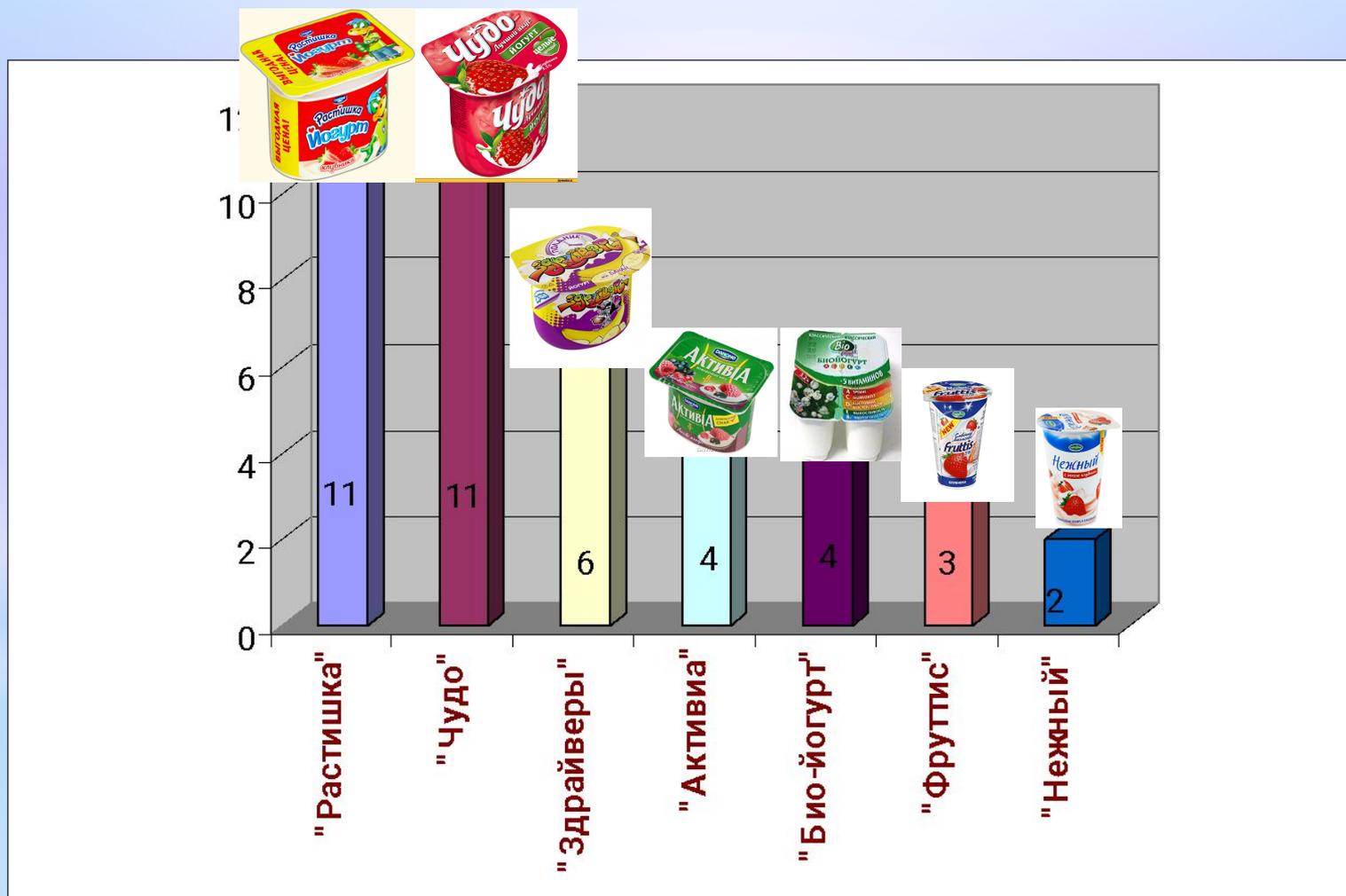
Считаете ли Вы йогурт
полезным?



Как часто Вы
употребляете йогурт?



Ответы на вопрос: «Какой йогурт Вам чаще всего покупают?»



Виды йогуртов по срокам годности:

Живые это йогурты которые состоят только из молока и молочнокислых бактерий. Его срок годности до 7 дней.

Неживые йогурты сделаны с добавлением консервантов. Они прошли термическую обработку, то есть там нет полезных бактерий



Какие правила следует помнить при выборе йогурта:

1. Если Вы увидите срок годности больше **7 дней**, лучше воздержаться от покупки.

Название	Срок годности	Вывод
"Растишка"	30 дней	Ни один из йогуртов не является «живым», то есть не прошёл первое испытание
"Активиа"	30 дней	
"Здрайверы"	30 дней	
"Био-йогурт"	40 дней	
"Чудо"	От 40 до 120 дней	
"Нежный"	120 дней	
"Фруттис"	150 дней	

2. Прочитать название

Если вместо слова **«йогурт»** написано **«йогуртовый продукт», «йогуртович», «фругурт», «биойогурт»** и тому подобное.

Это синтетические продукты.

Вывод: Не прошли испытание следующие йогуртные продукты:



3. Выбрать йогурт на упаковке которого не будет надписей о наличии консервантов, ароматизаторов, «идентичных натуральному»

Из числа наших претендентов

прошли испытание:

не прошли испытание:



ВНИМАНИЕ!!!

Проверка на наличие вредных консервантов и пищевых добавок

Наименование пищевой добавки	Влияние на организм человека	Содержится в образцах
E 330	Может вызвать рак	- Активиа - Фруттис
E 163	Может вызвать рак пищевода, рак толстой кишки	- Чудо
E 1442	Замедляет переваривание пищи в кишечнике	- Активиа - Нежный - Чудо - Фруттис - Био - йогурт
E 441	Болезни пищеварительного тракта	- Чудо - Био - йогурт - Нежный - Фруттис
E 1422	Вредит поджелудочной железе	- Био - йогурт

Таким образом, проходят испытание йогурты:

12

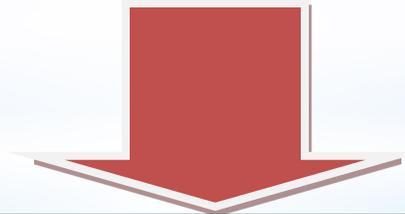
«Растишка» и «Здрайверы»

Состав живого йогурта

МОЛОКО



**ТЕРМОФИЛЬНЫЙ СТРЕПТОКОКК
И БОЛГАРСКАЯ ПАЛОЧКА**



Чем полезен живой домашний йогурт?

- 1. Помогает пищеварению**
- 2. Помогает похудению**
- 3. Снижает показания сахара**
- 4. Поддерживает иммунитет**
- 5. Контролирует уровень холестерина**
- 6. Профилактика рака**

**Приятного
аппетита**

И

берегите

здоровье!!!

Список использованных источников:

1. Производство молочных продуктов: качество и эффективность. – М: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2016г.
2. Йогурты и другие кисломолочные продукты. Научные основы и технологии (перевод с английского); под научной редакцией Забодаловой Л. А., Ашкенази В., Вознесенской Т. и др. М.; 2015г.
3. Йогурт – Википедия. ru.wikipedia.org›Йогурт
4. История йогурта. mmenu.com›Статьи›Продукты›228
5. Польза йогурта, полезные свойства йогурта. autyinfo.com.ua›m0c3i2060.html
5. Йогурт – ценный молочный продукт. med2live.ru›йогурт.html
6. Йогурты: польза и вред. www.prelest.com/life/pitanie/yogurty-vred-i-polza

Спасибо за внимание!!