

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 10<sup>7</sup> 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.



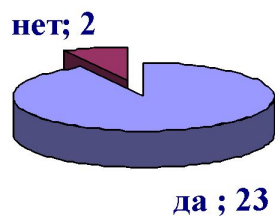
Современный йогурт, родился в странах Балканского полуострова, где были выделены болгарская палочка и термофильный стрептококк.

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

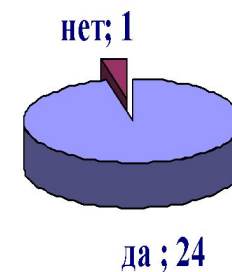
# Результаты анкетирования учеников 3 класса «А» МБОУ СОШ №2

В анкетировании  
участвовало  
**25 человек**

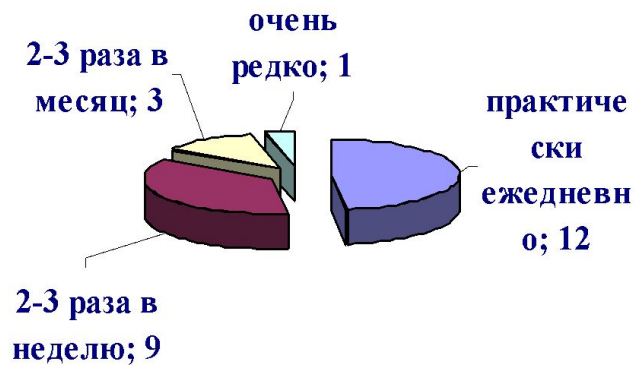
Любите ли Вы йогурт?



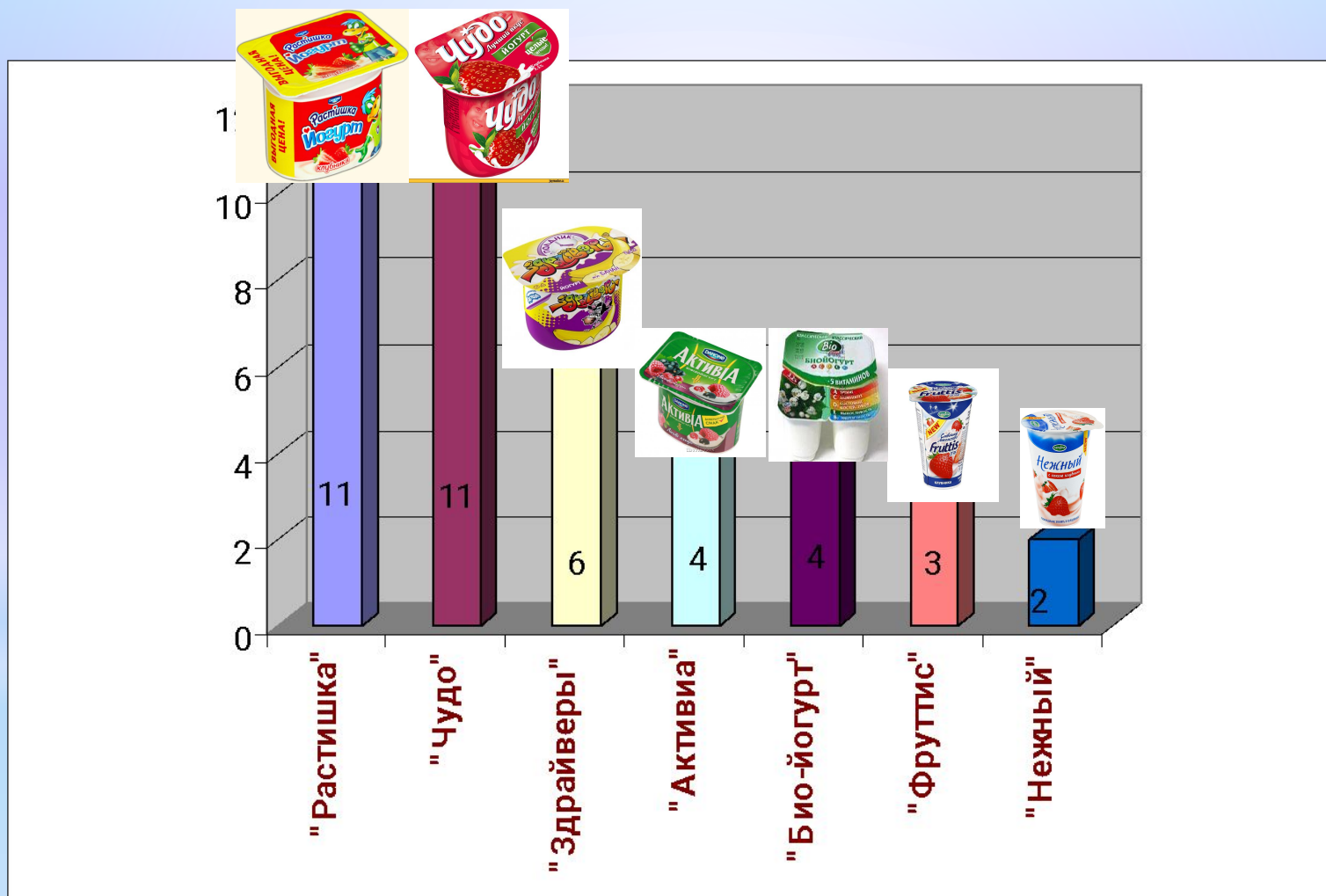
Считаете ли Вы йогурт  
полезным?



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	<b>Ни один из йогуртов не является «живым», то есть не прошёл первое испытание</b>
"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**

<b>Наименование пищевой добавки</b>	<b>Влияние на организм человека</b>	<b>Содержится в образцах</b>
<b>E 330</b>	Может вызвать рак	- Активиа - Фруттис
<b>E 163</b>	Может вызвать рак пищевода, рак толстой кишки	- Чудо
<b>E 1442</b>	Замедляет переваривание пищи в кишечнике	- Активиа - Нежный - Чудо - Фруттис - Био - йогурт
<b>E 441</b>	Болезни пищеварительного тракта	- Чудо - Био - йогурт - Нежный - Фруттис
<b>E 1422</b>	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](http://ru.wikipedia.org)›Йогурт
4. История йогурта. [mmenu.com](http://mmenu.com)›Статьи›Продукты›228
5. Польза йогурта, полезные свойства йогурта. [autyinfo.com.ua](http://autyinfo.com.ua)›m0c3i2060.html
5. Йогурт – ценный молочный продукт. [med2live.ru](http://med2live.ru)›йогурт.html
6. Йогурты: польза и вред. [www.prelest.com/life/pitanie/yogurty-vred-i-polza](http://www.prelest.com/life/pitanie/yogurty-vred-i-polza)



**Спасибо за внимание!!**