

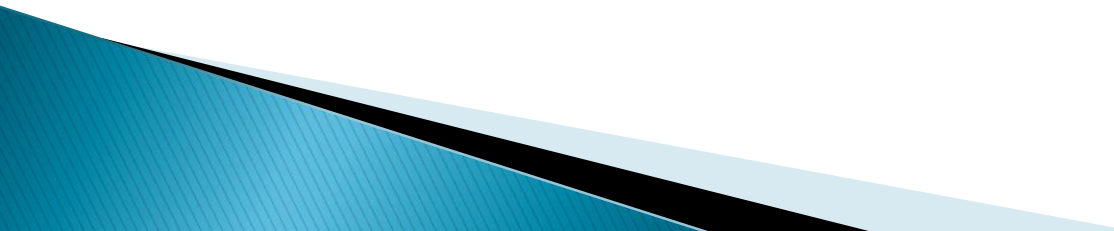
Какой йогурт полезен?

Автор работы
Соболев Георгий, ученик 2 класса «Г»
средней школы №137 г.Красноярска

Цель

- ▶ **Сравнение полезности йогурта, купленного в магазине и приготовленного в домашних условиях при помощи сухой бактериальной закваски.**

Задачи

- ▶ Найти и изучить информацию о составе и технологии изготовления йогурта Активиа компании Данон.
 - ▶ Сравнить состав домашнего йогурта и йогурта, купленного в магазине.
 - ▶ Приготовить йогурт самостоятельно с использованием сухой бактериальной закваски.
 - ▶ Сравнить сроки хранения йогуртов.
- 

Гипотеза

- ▶ **Йогурт, купленный в магазине, вреден для здоровья.**

Актуальность моей работы

- ▶ **Моё исследование поможет выбрать полезный продукт тем, кто заботится о своём здоровье.**



Сравниваем состав йогурта

- ▶ Активиа
 - ▶ Обезжиренное молоко, вода, наполнитель (вишня, концентрированный яблочный сок; кукурузный крахмал, загустители: E1442, каррагинан, кошерный желатин; ароматизаторы, краситель), сливки; сахар – песок, сухое молоко, концентрат молочного белка, йогуртовая закваска, цитрат натрия, фруктоза.
 - ▶ Домашний
 - ▶ Молоко, сухая бактериальная закваска
 - ▶ Остальное можно потом добавить по вкусу – фрукты, сухофрукты, ягоды, орехи, мюсли или хлопья.
-

Сравниваем состав йогурта

- ▶ Активиа
 - ▶ Обезжиренное молоко, вода, наполнитель (вишня, концентрированный яблочный сок; кукурузный крахмал, загустители: **E1442, каррагинан, кошерный желатин**; ароматизаторы, краситель), сливки; сахар – песок, сухое молоко, концентрат молочного белка, йогуртовая закваска, цитрат натрия, **фруктоза**.
 - ▶ Домашний
 - ▶ Молоко, сухая бактериальная закваска
 - ▶ Остальное можно потом добавить по вкусу – фрукты, сухофрукты, ягоды, орехи, мюсли или хлопья.
-

Сравниваем сроки хранения

- ▶ Активиа
- ▶ В течение месяца

- ▶ Домашний
- ▶ 3 – 5 дней в холодильнике



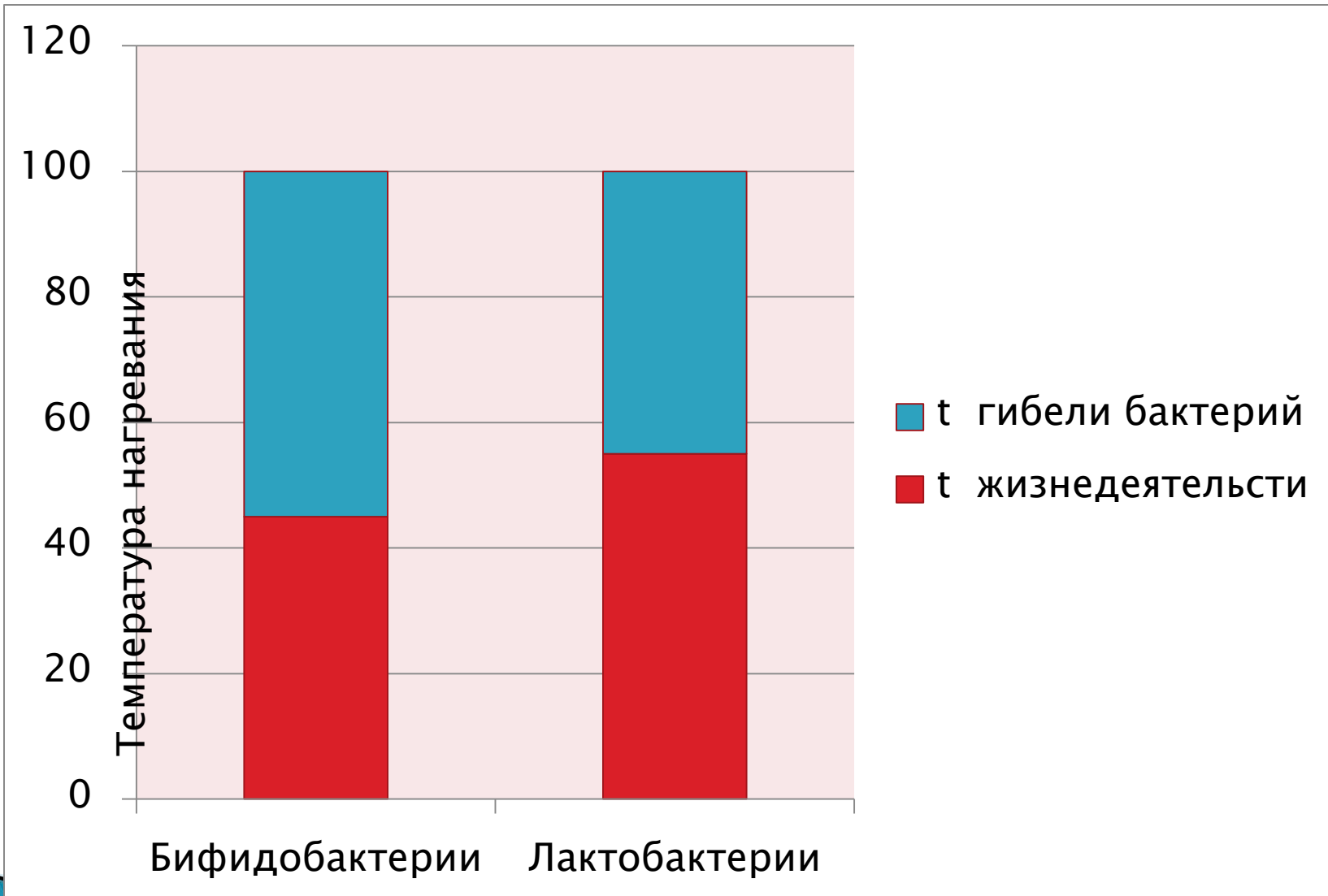
Ассорти

Технология приготовления

Источники информации:

- ▶ Сайт компании Данон.
- ▶ Телепроект «Теория заговора», серия «Торговцы молочными продуктами».
- ▶ Интернет-ресурсы.





Технология приготовления домашнего йогурта





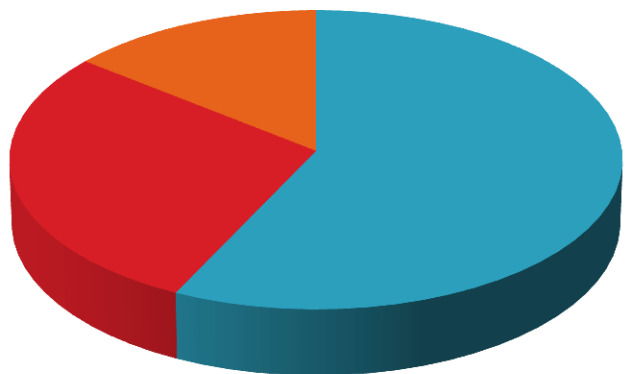
Эксперимент



Вывод

- ▶ Гипотеза подтвердилась, йогурт из магазина может принести вред здоровью, т.к. живых бактерий, полезных для пищеварения и укрепления иммунитета, в нём нет. Зато есть ингредиенты, изученные не до конца. А йогурт, который мы готовим дома, не менее вкусный, но очень полезный.

Пропуски по болезни за последние три года



■ 2012/2013 уч.год

■ 2013/2014 уч.год

■ 2014/2015 уч.год

