

ЙОГУРТ:

ПОЛЬЗА ИЛИ ВРЕД?





Йогурт поможет утолить голод и решить проблемы с пищеварением!

ТАК ЛИ ЭТО?

Задачи:

Узнать что такое йогурт и изучить историю его появления.

Исследовать состав и свойства йогурта.

Сравнить йогурты, которые пользуются наибольшим спросом.

Выявить отличительные особенности настоящего йогурта.

Что такое йогурт?

слово «йогурт» — турецкое (тур. yoğurt), и означает «сгущенный».

Родина йогурта - Балканский полуостров, а точнее Древняя Фракия.



Людовик XI



В нашей стране йогурт производили с 1920-х годов

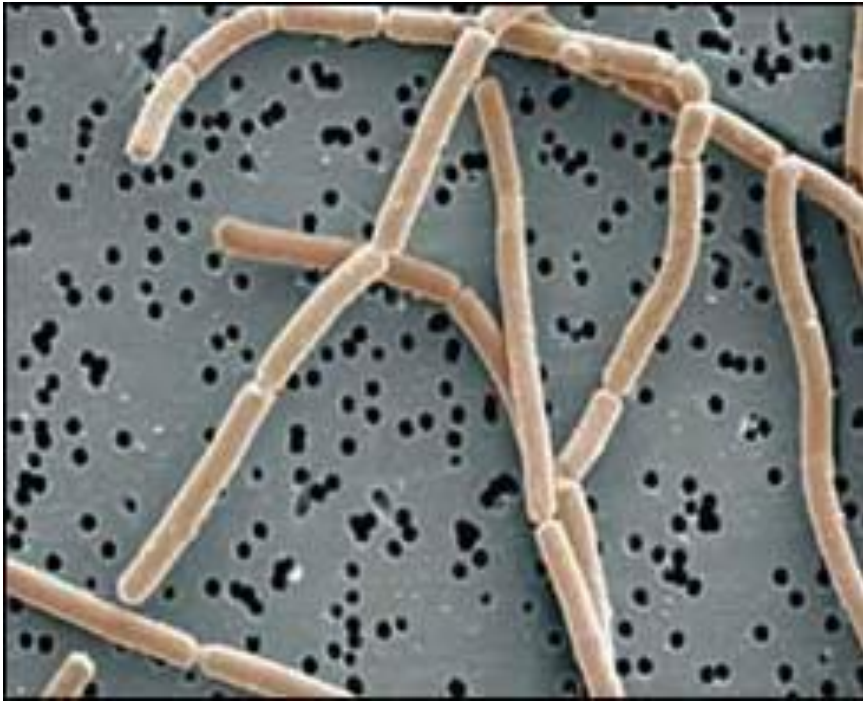
ЯГУРТ



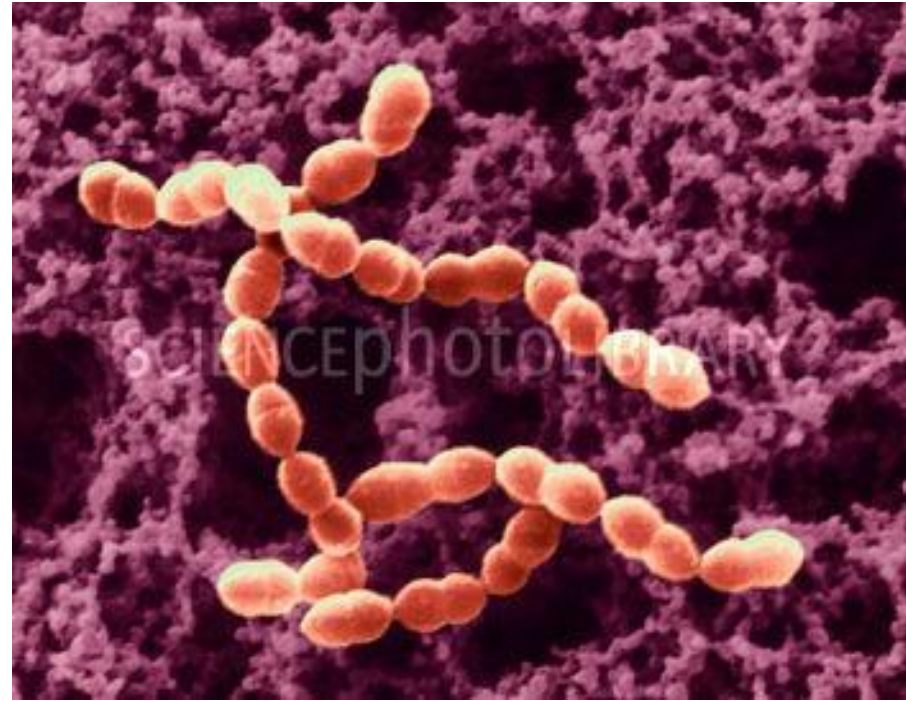
Стамен Григоров

1905 г.

1907 г.



Lactobacillus bulgaricus



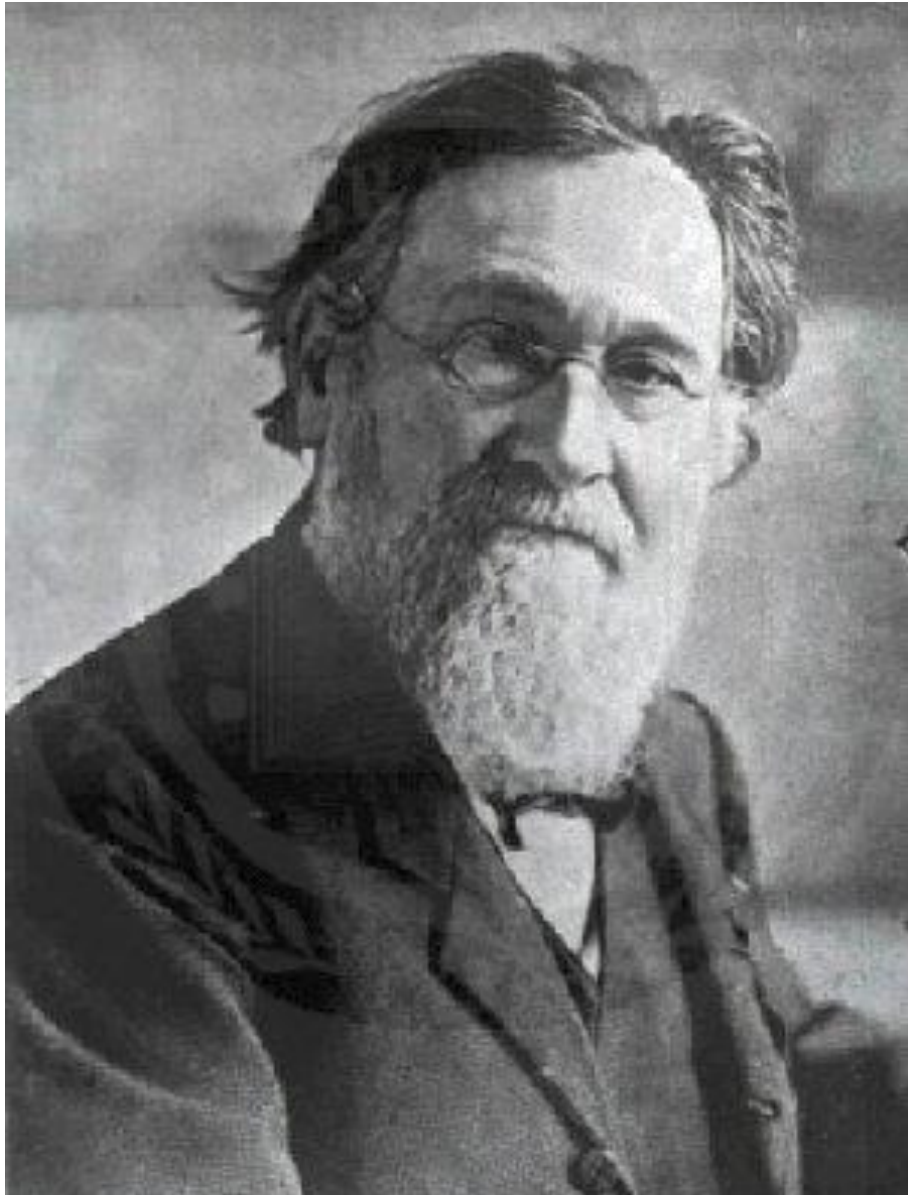
Streptococcus thermophilus



Илья Ильич Мечников

1908 г.





Исаак Карассо

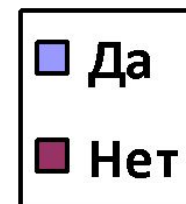
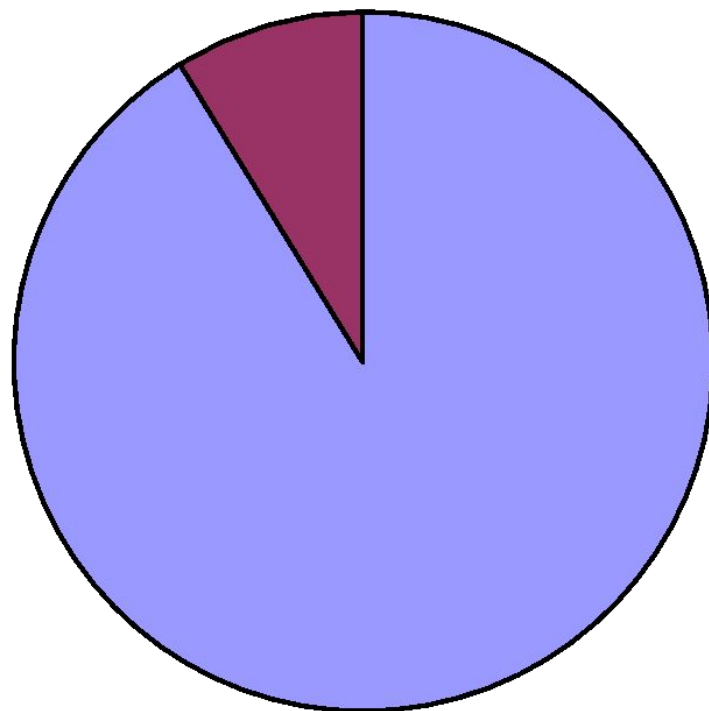
1919 г.



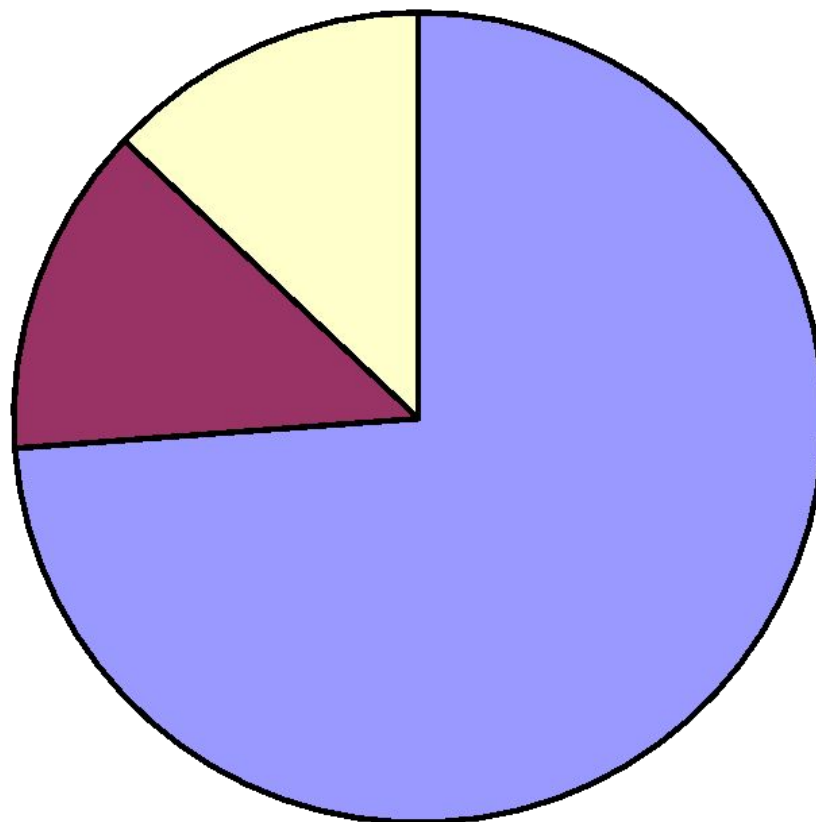


Анкетирование

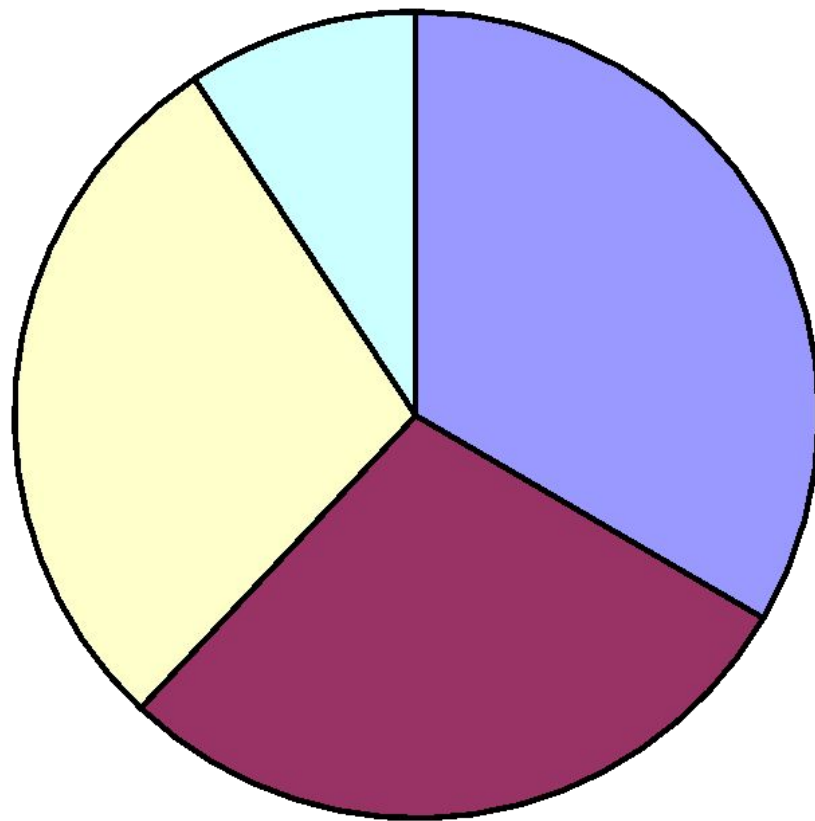
Любите ли вы йогурт?



Почему?



Ваш любимый йогурт?





<p>Самрина Нежный (продукт йогуртный пастеризованный с соком персика)</p>	<p>Активия Натуральная (биойогурт, обогащенный бифидобактериям и ActiRegularis)</p>	<p>Чудо (сливочный йогуртер лесные ягоды)</p>
<p>Сливки, вода, обезжиренное молоко, сахар, глюкозо - фруктозный сироп, сухая молочная сыворотка, загуститель - модифицированный крахмал, фруктовый наполнитель (концентрированный сок персика, вода, ароматизатор «персик», идентичный натуральному, загуститель - модифицированный крахмал, краситель кармин, регулятор кислотности – цитрат натрия) загустители: пищевой желатин, лактоза с использованием закваски. Срок годности - 4 месяца.</p>	<p>Обезжиренное молоко, вода, сливки, йогуртовая закваска, бактерии ActiRegularis. Срок годности 1 месяц.</p>	<p>Молоко цельное, сахар, сливки, клубника, стабилизаторы E1442, желатин, пектин, моно-и диглицериды жирных кислот, гуаровая камедь, вода, обезжиренное молоко, ароматизаторы, идентичные натуральным, красители натуральные – антоциан, кармин, антиоксидант экстракт винограда, регуляторы кислотности лимонная кислота и цитрат натрия, с использованием закваски. Срок годности 4 месяца.</p>

Видообактерии ActiRegularis

Фруктовые наполнители

ВНИМАНИЕ
ПОСЛЕДНИЙ
КОНЦЕРТ
САМУЭЛЯ
БЕЛЛИНИ

PAVISTI NICHTHECTI
INHERENTIA
INTESTINIS

Пектин Е 440



Гуаровая камедь E412



Кармин Е120



АНТОЦИАН E163



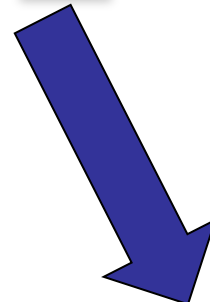
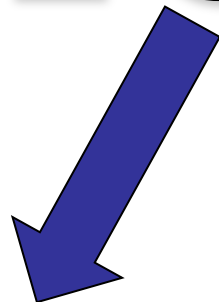
Ароматизаторы, идентичные натуральным

МНО- И ДЛИТЕЛЬНЫ ЖИВЫХ КИСЛОТ

Лактоза

WERNER HERMANN
HERMANN HERMANN
HERMANN HERMANN

ЙОГУРТ



болгарская палочка

термофильный стрептококк

~~ФРУГУРТ~~

~~ЙОГУРТЕР~~



1 * 10⁷ КОЕ

НА КОНЕЦ СРОКА ГОДНОСТИ!

~~Продукт
прошел
термообработку~~

Срок годности

Живые бактерии

живут

не более 5-7 дней

максимум – 30 дней.

Условия хранения

Температура
хранения
от +4 до +6
градусов



~~PS~~

~~ПОЛИСТИРОЛ~~

Домашний йогурт





**НЕ
СОДЕРЖИТ**

**ГМО,
консервантов,
загустителей,
крахмала,
вкусовых и
других добавок**



**Риск
попадания
в заготовку
вредных
микроорганизмов**



ВЫВОД:

В состав натурального живого йогурта действительно входит молоко, а также болгарская палочка и термофильный стрептококк.

Также в ходе исследования я выяснила, что не все магазинные йогурты могут называться таковыми и выбирать их нужно, внимательно изучая состав.

Чем меньше составных компонентов на этикетке и короче срок годности – тем йогурт натуральнее.

Самый верный способ не ошибиться в выборе йогурта – это приготовить его самостоятельно. Но и здесь нужно быть очень внимательным и чётко соблюдать инструкцию по приготовлению.

Йогурт, безусловно, очень полезен для нашего здоровья, но помните, что это утверждение распространяется только на живой и правильный йогурт.

**СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ!**