

УДК 579.674

ЙОГУРТ – ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР ЗА ВАМИ!

*Белозеров Э.Г., ученик 7 класса МБОУ Октябрьского сельского лица,
Додова З.И., студент 2 курса ФВМиБ,
Научный руководитель – Мартынова К.В., аспирант
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: йогурт, этикетка, состав, аромат, вкус, добавки.

Работа посвящена, изучению состава йогурта, его органолептических свойств, наличию крахмала и мела в продукте. При проведении исследований авторами установлено, что важным компонентом, входящим в состав настоящего йогурта должно быть наличие живых молочнокислых микроорганизмов, так же важным является отсутствие различных примесей и добавок.

В соответствии с техническим регламентом «йогурт – кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов – термофильных молочно-кислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки» [1].

Мы предположили, что правильный выбор йогурта определяет пользу для здоровья человека. Чтобы проверить эту гипотезу, мы решили изучить состав йогуртов, представленных в торговых сетях супермаркета «Победа» города Ульяновска.

Мы проанализировали состав йогуртов по следующим параметрам: срок хранения; читаемость этикетки; содержание жира; кальций; наличие КОЕ; наличие добавок; материал упаковки; однородность массы; цвет продукта; вкус и аромат; наличие крахмала и мела [1-4]. По результатам анализа составлена таблица, в которой представлено 5 единиц товара (Таблица 1).

На основе опытов и наблюдений мы пришли к выводам, что только у 1 из 5 йогуртов плохо виден состав, указанный на товаре, это йогурт «Alpenland». КОЕ (число колониеобразующих единиц, то есть живых молочнокислых микроорганизмов) присутствует у 2 из 5 анализируемых нами йогуртов. Количество живых молочнокислых микроорганизмов не указаны у йогуртов «Alpenland», «Нежный», «Fruttis», эти товары не имеют право называться йогуртами, они всего лишь йогуртовые про-

Таблица 1 – Результаты исследований

Показатель	Натуральный продукт	Название йогурта					Слобода (в бутылке)
		Alpenland	Нежный	Fruitis	Слобода	Слобода	
Срок хранения	Не более семи дней	5 месяцев	4 месяца	4 месяца	1 месяц	2 месяца	
Читаемость этикетки (от 1 до 5 баллов)	5	4	4	4	5	5	
Содержание жира (%)	7-10	0,3	1,2	2,5	8,7	2,0	
Кальций (%)	от 15 до 35	-	-	-	-	-	
Наличие КОЕ	+	-	-	-	<i>Lactobacillus casei</i>	<i>Lactobacillus casei</i>	
Наличие добавок	натуральные фрукты и ягоды	с соком клубники	с соком клубники	наполнитель банан, клубника	-	фруктовый наполнитель персик	
Материал упаковки	Стекло, Tetra Pak, PP, PET	PS	PS	PS	PS	PET	
Однородность массы	+	+	+	+	+	+	
Цвет продукта	равномерным белым или светло бежевым, или обусловленный цветом внесённого ингредиента	розовый	розовый	бежевый	белый	бежевый	
Вкус и аромат	молочный вкус или соответствует вующим вкусом и ароматом внесённого компонента	Приятный на вкус и аромат, присутствует запах клубники	Приятный на вкус и аромат, присутствует запах клубники	Приятный на вкус и аромат, присутствует запах банана и клубники	Приятный молочный вкус и аромат	Приятный на вкус и аромат, присутствует запах персика	
Наличие крахмала	-	+	-	-	-	-	
Наличие мела	-	-	-	-	-	-	

дукты, поэтому на этикетке производитель указал верно, что это «продукт йогуртный». Срок годности у всех 5 образцов превышает 30 дней, это указывает на то, что явно или скрыто используются консерванты, либо йогурт подвергался термической обработке и все бактерии в нем уже мертвы. Наличие крахмала было обнаружено у двух образцов это «Alpenland» и «Нежный».

Заключение. Выполняя исследовательскую работу, мы научились изучать состав йогурта и правильно его выбирать. Подтвердилось наше предположение о том, что правильный выбор йогурта определяет пользу для здоровья человека.

Библиографический список

1. Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» // [http:// www.rg.ru/2008/06/20/reglament.dok.html](http://www.rg.ru/2008/06/20/reglament.dok.html)
2. Буравчикова Д., Коробицина О. Есть ли жизнь в йогурте? // Аргументы и факты. 2007 - № 51 (1416) - с. 26.
3. Зайцев А.Н. О безопасных пищевых добавках и «зловещих» символах «Е» // Экология и жизнь. – 1999. – № 4. – с. 80 – 82.
4. Петрухина А. Из чего мы состоим? Из того, что мы едим // Наука и жизнь. - 2009. - №1 - с. 26 – 29.

YOGHURT – THE RIGHT CHOICE FOR YOU!

Belozеров E.G., Dodova Z.I., Martynova K.V.

Keywords: *yogurt, label, structure, aroma, taste, additives.*

Work is devoted, to studying of structure of yogurt, its organoleptic properties, availability of starch and chalk in a product. When carrying out researches by authors it is established that existence of live lactic microorganisms has to be the important component which is a part of the real yogurt also important the lack of various impurity and additives is.