

Анализ и сравнительная характеристика пищевых добавок в йогуртах

Трегубова Ксения Вячеславовна, Джорджиу Дарья Олеговна

Белорусский государственный медицинский университет, Минск

Научный(-е) руководитель(-и) – кандидат химических наук, доцент Борщенская

Татьяна Игоревна, Белорусский государственный медицинский университет, Минск

Введение

Одним из пищевых продуктов, пользующихся спросом у потребителей различных возрастных категорий, является йогуртовые продукты. Многие производители утверждают, что употреблении в пищу их йогуртов способствует восстановлению нормальной микрофлоры кишечника, укреплению иммунитета, улучшению обмена веществ. Но так ли это на самом деле? Могут ли современные йогурты с множеством пищевых добавок обладать таким действием?

Цель исследования

Изучение качества йогуртов известных производителей. Приготовление собственного йогурта в домашних условиях.

Материалы и методы

Исследование проводилось методом поиска и анализа состава йогуртовых продуктов. Для этого использовалось 22 вида йогуртов различных известных производителей, таких как «Данон», «Актимель», «Савушкин продукт», «Кампина». Для приготовления собственного йогурта понадобились: закваска, молоко 11% жирности, йогуртница, время.

Результаты

41% йогуртов в изучаемой выборке содержат добавки нежелательные для употребления. Опасных и запрещенных добавок не выявлено.

Выводы

1. В йогуртах пользующихся популярностью у населения выявлены добавки оказывающие неблагоприятные действие на организм. 2. Найденные пищевые добавки могут вызывать заболевания желудочно-кишечного, аллергические реакции и другие побочные эффекты. 3. Рекомендуется употреблять йогурт, приготовленный в домашних условиях, не содержащий вредных добавок.