



- 1 место – йогурт «Уктусский»
- 2 место – йогурт «Активия»
- 3 место – йогурт «Биобаланс»

Йогурт	Йогуртный продукт («неживой» йогурт)
Срок хранения - не больше 30 дней, а лучше - до 2 недель	Срок хранения - несколько месяцев, указано "продукт йогуртнйтермизированный", то есть подвергшийся нагреванию (как правило, это бывает написано мелким незаметным шрифтом)
Температура хранения от + 4°С до + 6°С. Хранится в холодильнике.	Температура хранения – от + 4°С до + 25°С. Хранится в магазине на полке.
На упаковке написано "йогурт"	На упаковке не написано слово "йогурт" (не всегда, некоторые недобросовестные производители до сих пор пишут это название), а как правило нечто созвучное, чтобы обмануть покупателя, например, "фругурт".
В состав (указано на этикетке) входит йогуртная закваска, обычно указывается содержание молочнокислых микроорганизмов.	В составе нет йогуртной закваски, в составе, как правило, указаны консерванты.

На дне упаковки с йогуртом указывается вид упаковки: полистирольная - "PS", полипропиленовая - "PP". Лучше покупать йогурт, на упаковке которого указано PP (полипропилен). Эта упаковка безопаснее.



PP Полипропилен



PS Полистирол

Рецепт приготовления  
йогурта в домашних  
условиях

1. Взять:

- ✓ 200 мл молока (1 стакан);
  - ✓ 1 столовую ложку закваски
- (это может быть ложка готового, в том числе покупного йогурта или специальной сухой смеси);
- ✓ ёмкости для разливки
  - ✓ готовой массы для йогурта, сахар, ягоды, фрукты для добавок.

2. Молоко нагреть до 40° С.

3. Добавить столовую ложку

закваски, перемешать и

поставить в теплое место на 12

часов.

4. Перемешать полученную

массу. Разлить по баночкам.

5. Добавить сахар, ягоды или

фрукты по своему вкусу.

6. Поставить на 2 часа в

холодильник.

Йогурт готов!

Всё о йогурте

Составила  
Привалова Анастасия