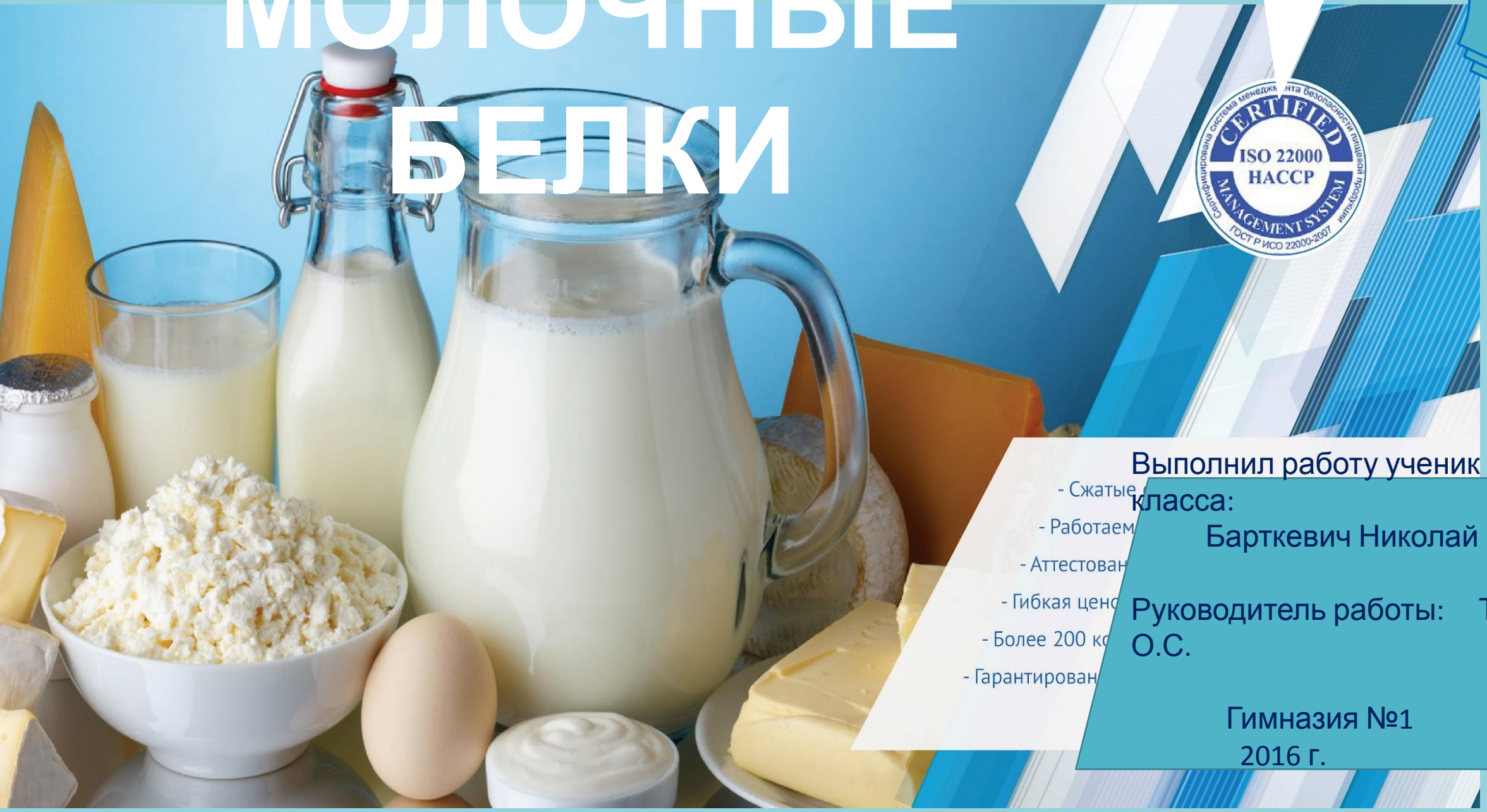
МОЛОЧНЫЕ БЕЛКИ



Выполнил работу ученик 7-В класса:
Барткевич Николай

Руководитель работы: Тушева О.С.

Гимназия №1
2016 г.

ПЛАН РАБОТЫ

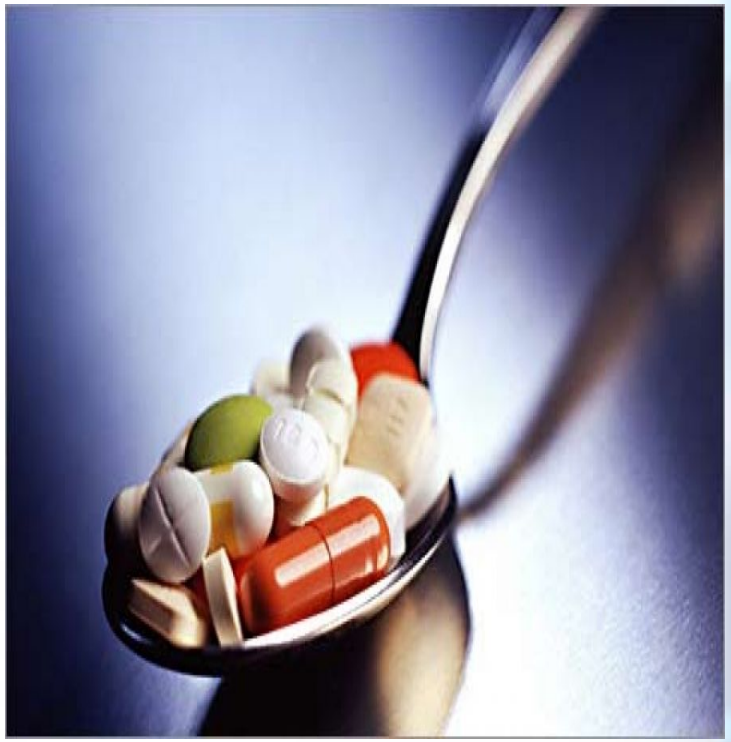
I. Введение:
   1. Почему я выбрал эту тему.
   2. Цель и задачи работы.

II. Теоретическая часть:
   1. Белки- основа жизни.
   2. Молоко- основной поставщик белка.
   3. Виды молочных белков.
   4. История переработки молока.
   5. Разнообразие молочных продуктов.

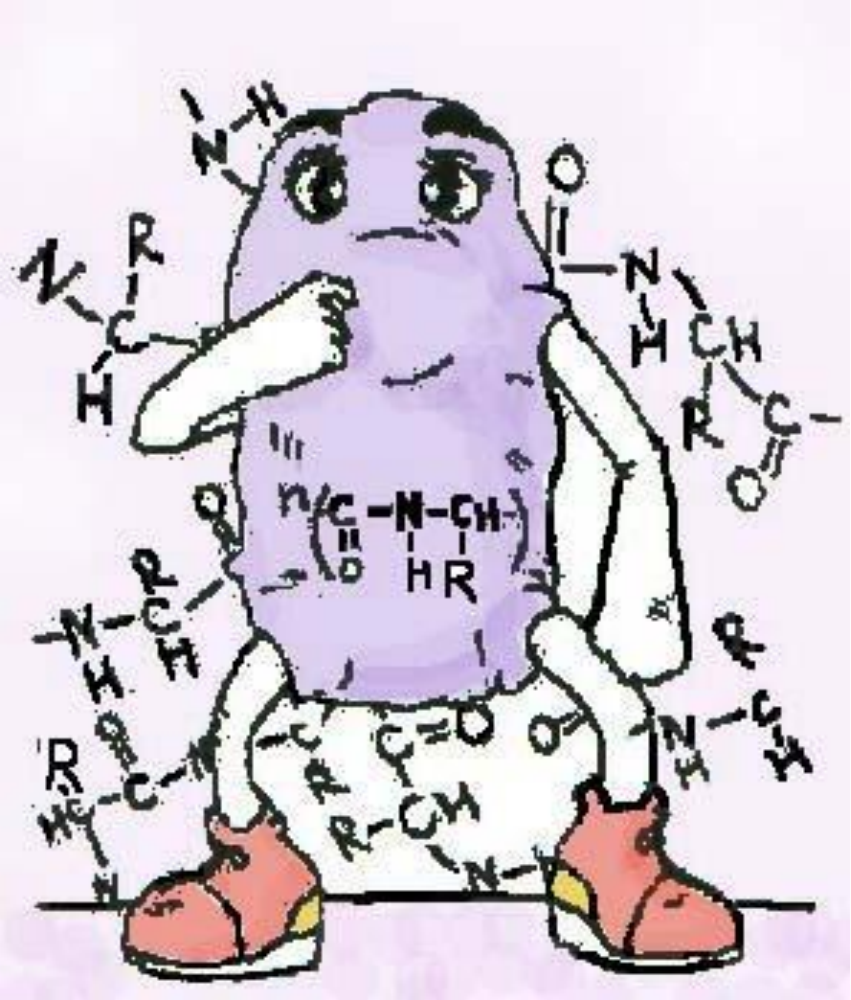
III. Практическая часть:
   1. Выделение казеина.
   2. Отделение альбумина и глобулина.

IV. Вывод.

Это мой двоюродный брат Савва. У него аллергия на казеин – явление довольно распространенное.



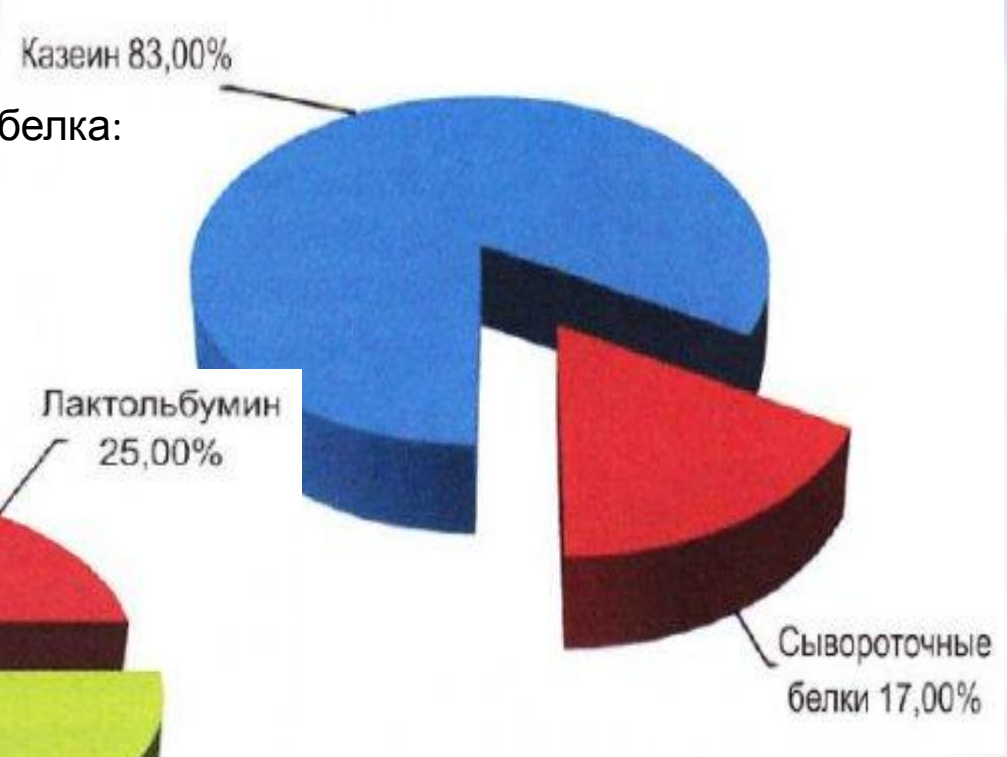
Белки возникли на Земле из маленьких неорганических молекул более 4 миллиардов лет назад и стали строительными блоками живых организмов.

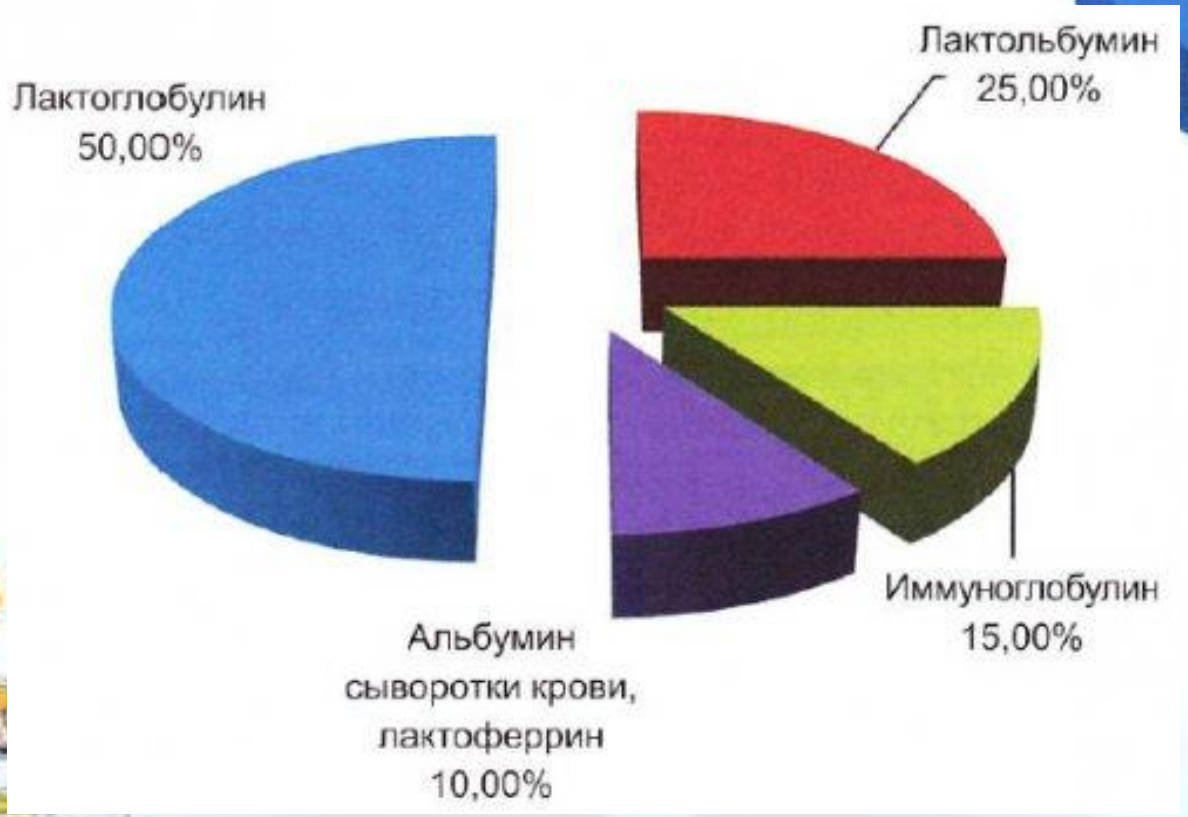


Белки, или ***протеины*** (от греч.protos — первый, первичный), — это природные органические соединения, которые обеспечивают все жизненные процессы любого организма.

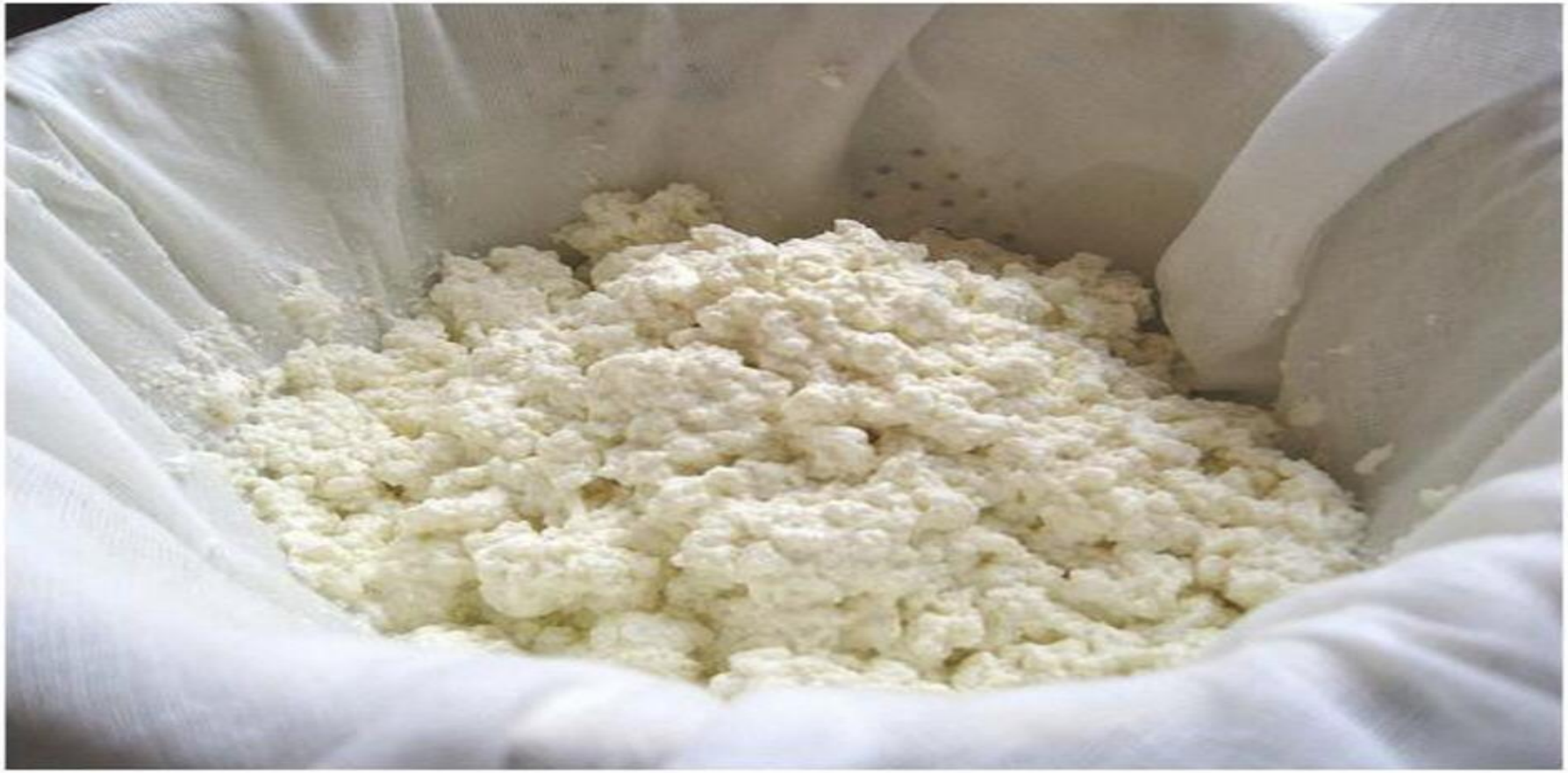
В молоке представлены в основном три вида белка:

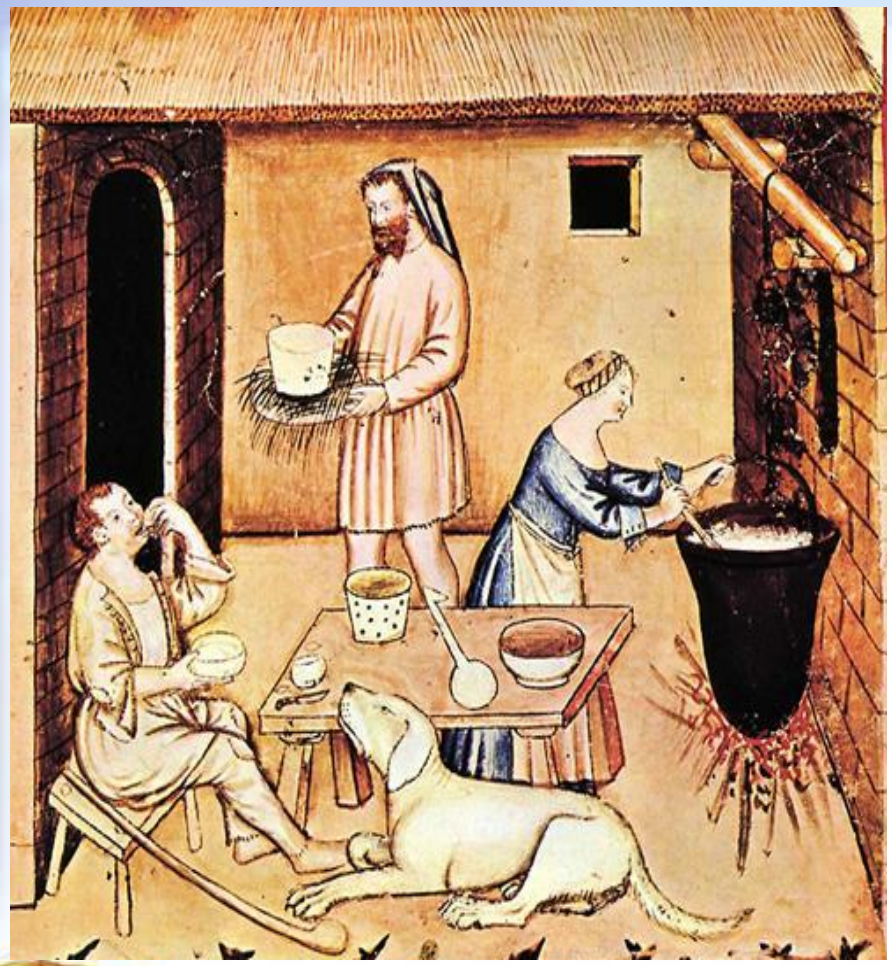
1. Казеин, который меня интересует.
2. Альбумин.
3. Глобулин.





Казеин в молоке находится в виде растворимой кальциевой соли. У многих значение этого слова ассоциируется с козой, а должно ассоциироваться с сыром, потому что казеин на многих европейских языках – означает «сыр» или «творог». в свободный белок- казеин.





Не менее естественным является предположение, что в глубокой древности человек, также случайно, узнал и о ***сычужном сквашивании***, используя в качества тары для молока желудки убитых животных.

Альбумин является основой для приготовления различных кисломолочных продуктов, прежде всего – РИКОТТЫ.

УРА!!! Вот НАСТОЯЩАЯ НАХОДКА ДЛЯ МОЕГО БРАТА!!!

Рикотта с миндалем и медом

Пасха из рикотты

Сырное мороженое

Крем-сыр с базиликом

Глобулин — простой белок — присутствует в молоке в растворенном состоянии, ***свертывается*** при нагревании в слабокислой среде до температуры ***72 °С.***

Это наша любимица- корова Роза. Именно ее молоко я использовал.

Итак, для исследования состава белка молока и его разделения на казеин, альбумин и глобулин я решил применить сычужный метод.

I. Выделение казеина.

Образовавшийся сгусток и есть белок- казеин.

Отделяем его от сыворотки, используя марлю.

Придаем форму. Ставим под пресс.

Приготовленная и готовая брынза.

II. Выделение альбумина и глобулина.

Таким образом, мы сварили ещё раз то , что у нас осталось .

От этого и происходит название продукта - ***рикотта***: ***cotta — «варка», ri — префикс, означающий повторение.***

Не итальянская рикотта!

Я провел опрос учеников моего класса.

1.	Не пьют молоко вообще.	4
2	Пьют молоко иногда.	18
3.	Пьют молоко ежедневно.	10

III. Вывод.

Желаю всем здоровья, красоты и приятного аппетита!

Теперь Савва выглядит так!