

**Изучение
МОЛОКА
как продукта
питания**

**ученица 5В класса
Крюкова Екатерина**



Цель исследования:

*изучить различные
превращения
молока как
продукта питания*

Объект
исследования:

МОЛОКО



Предмет
исследования:
превращения
молока как
продукта питания

Гипотеза исследования:

изучая различные превращения молока,

МОЖНО:

- *определить процентное содержание его жирности;*
- *получить различные продукты.*

Вид животного	Содержание составных частей молока, %		
	жир	белок	мин. вещества
Корова	2,8-6,0	2,8-3,6	0,7
Коза	4,1-4,3	3,6-3,8	0,8
Овца	6,2-7,2	5,1-5,7	0,9
Кобыла	1,8-1,9	2,1-2,2	0,3

***ПРЕВРАЩЕНИЕ
МОЛОКА КАК
ПРОДУКТА
ПИТАНИЯ***



***Молоко
коровье***



1 слой –

сливки

2 слой –

обезжиренное

МОЛОКО

сметана





творог



***сливочное масло и
пахта***



***масло топлёное и
сыворотка***



масло сливочное

ОПРЕДЕЛЯЕМ

**СОДЕРЖАНИЕ
ЖИРА**

В МОЛОКЕ



1 ЛИТР

МОЛОКА

ВЕСИТ

1 КГ 30 Г

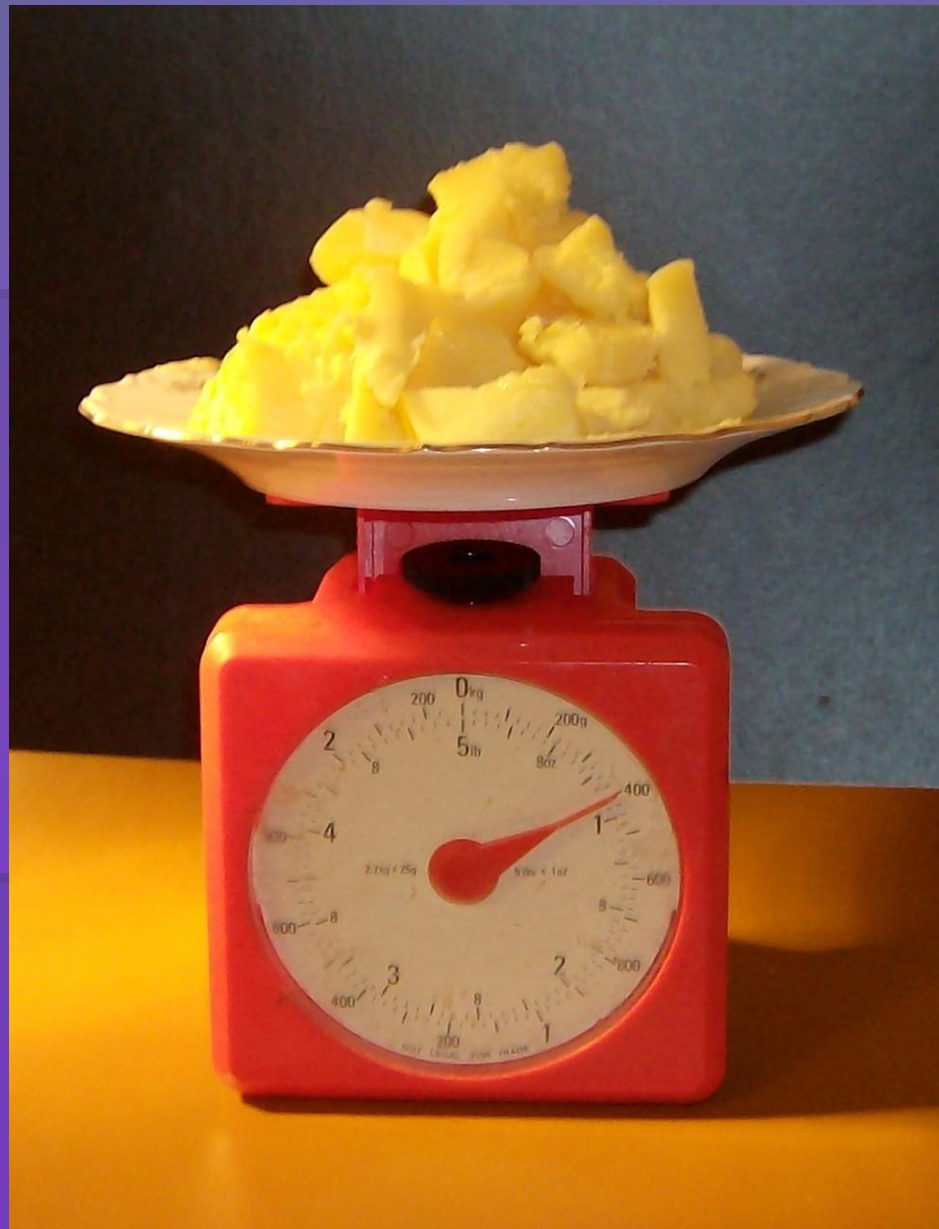
сепаратор бытовой





СЛИВКИ

***ТОПЛЁНОЕ
МАСЛО***



$$400 : 100 \times 99 = 396 \text{ г}$$

жира

масса 9л молока:

$$9 \times 1030 = 9227 \text{ г}$$

% жира в молоке:

$$396 \times 100 : 9227 =$$

4,3%

***Искренне
благодарим Вас
за внимание!!!***