

***« Причины и условия скисания
молока»***

***(секция «Естествознание
(Неживая природа)»***

Выполнил:

ученик 2 «В» класса

Клюкин Александр

руководитель:

Суворина Т.А.

***г. Волгоград 2016- 2017 учебный
год***

**МОЛСЫРКОМБИНАТ
ВОЛЖСКИЙ**

Полезно и вкусно!



Выбери!
здоровье

www.volzsky.ru

Нальем молоко в два стакана



В один стакан добавим немного кислоты, а именно уксусной кислоты несколько капель



Опыт 1: С уксусной кислотой



Опыт № 2

Вскипятим небольшое количество молока



Возьмем четыре одинаковых стакана, молоко и сметану



Наливаем молоко в стаканы:
№1, 2, 4 – Простое молоко
№ 3 – Кипяченое молоко



В стакан № 3 добавим сметану (усилим кислую среду)



Стакан № 4 поместим в холодильник (+4°C)



Стаканы № 1, 2, 3 – оставим на столе при комнатной температуре (+26 °С)



В ходе эксперимента молоко скисало в следующем порядке:

1. Быстрее всего скисло молоко с закваской сметаны при комнатной температуре – через 10 часов.
2. Затем скисло некипяченое молоко при комнатной температуре – 24 часа.
3. Третьим по счету скисло кипяченое молоко при комнатной температуре – 34 часа.
4. Последним скисло некипяченое молоко в холодильнике – 48 часов.

Скисание молока определяли по тому, как оно становилось более густым, образовывались «хлопья» и «на вкус».

Заключение:

В результате проведенного исследования мы выполнили поставленные задачи. Я узнал, что в состав молока входят: вода, жир, сахар, белок, соли, витамины. Уксус может усилить скисание молока, а кипячение – замедлить. Чтобы молоко не скисало, его нужно кипятить и хранить в холодильнике. При кипячении бактерии погибают, а низкие температуры - замедляют рост бактерий.

В ходе исследования я пришел к выводу, что полученные результаты подтвердили выдвинутую нами гипотезу: молоко скисает под воздействием молочных бактерий.