

Какие продукты питания получают из молока?

Выполнили:

ученики 3 класса

*МОУ «Улыбышевская основная
общеобразовательная школа»:*

Власова Екатерина

Цымбалюк Мария

Ганина Алёна

МОЛОКО

```
graph TD; A[МОЛОКО] --> B[сметана]; A --> C[сыр]; A --> D[простокваша]; A --> E[сыворотка]
```

сметана

сыр

простокваша

сыворотка

МОЛОКО

```
graph TD; A[МОЛОКО] --> B[кефир]; A --> C[ряженка]; B --> D[масло, творог]; C --> E[йогурт];
```

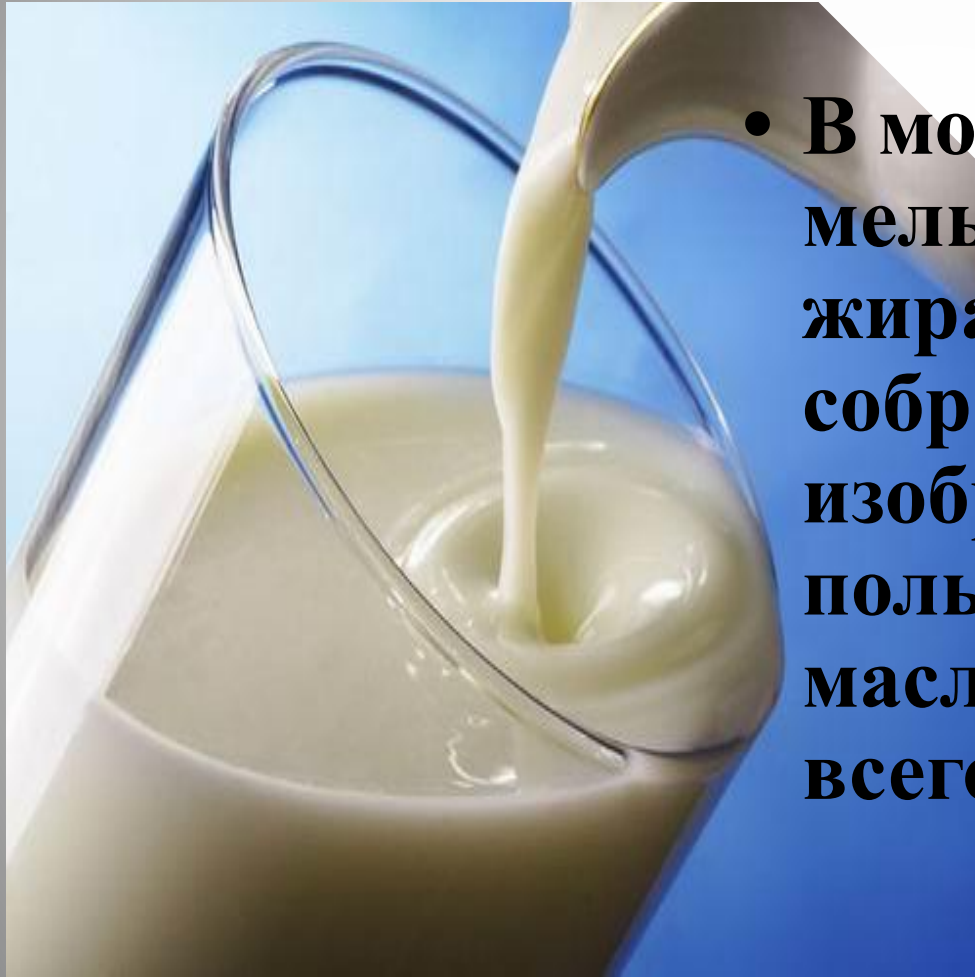
кефир

ряженка

масло,
творог

йогурт

Как из молока получают сливочное масло?



- В молоке есть мельчайшие капельки жира. Их- то и нужно собрать. Инженеры изобрели такой способ, пользуясь которым масло вырабатывается всего лишь за 20 минут.



По трубе молоко непрерывно поступает в сепаратор- очень быстро вращающийся барабан. Под действием центробежной силы молоко отбрасывается к стенкам барабана, а сливки собираются в середине.

**Это система
охлаждения молока.**



- **Из первого сепаратора сливки по трубопроводу попадают во второй сепаратор, где становятся ещё гуще, а потом- в охладитель-маслообразователь. В этом аппарате густые, жирные сливки постоянно перемешиваются. И вот светло- жёлтая струя льётся в ящик, выложенный пергаментом. Жидкость застывает и превращается в масло, именуемое сливочным.**

Откуда в сыре дырочки?



Если творог подержать в холоде, работа грибков будет продолжаться, и в конце концов творог превратится в сыр.

Дырочки в сыре, как и дырочки в хлебе, сделаны углекислым газом.

А откуда тут углекислый газ? Его вырабатывают грибки.

Литература:

- Кугенев П.В. «Молоко и молочные продукты» Изд. Москва 1981 г.
- Журнал «Общественное питание» №11
1990 г.
ст.«Молочная кухня» авт. Амирасланов Т.