

# **При каких условиях молоко быстрее закисает**

Козлова Евгения, 3 «Г» класс

Руководитель: Чайкина Елена Ивановна

**Цель исследования:** выяснить, при каких условиях молоко быстрее закиснет

**Задачи:**

- ❖ Изучить состав молока и его пользу.
- ❖ Провести исследования процесса скисания молока.
- ❖ Узнать, где быстрее молоко закиснет - в теплом месте или в холодильнике.
- ❖ Сделать выводы.

## Из истории молока

### Молоко

История молока столь же древняя, как и история самого человечества. Только появившись на земле, человек сразу же познал вкус молочных продуктов. Молоко употреблялось в пищу более 6000 лет назад.

Молоко сельскохозяйственных животных – ценный пищевой продукт. Молочные продукты просто необходимы для питания человека во все периоды его жизни, особенно для питания детей, пожилых людей и больных.



## Молочные продукты

Наряду с молоком в питании применяются и другие молочные продукты: сливки, сметана, сливочное масло, кефир, простокваша, ряженка, варенец, сыры, творожные изделия и др.



## Польза молока

# Заводская обработка молока

- Пастеризация

**Пастеризованное молоко** – это молоко, нагретое до температур, убивающих болезнетворные микробы, и выдержанное при этих температурах строго определенное время.

- Стерилизация

**Стерилизованное молоко** – это молоко, нагретое до 120-145°C, т. е. до такой температуры, при которой полностью уничтожаются все микробы.



## Пастеризация и стерилизация

## Молочные продукты

## Ставлю молоко в холодильник



## Начало опыта

Молоко из холодильника



Скисшее молоко



Проба молока

Кипячение молока



результаты



**Проведение опытов**


# Польза молока

## ВЫВОДЫ

- **Молоко – очень полезный и ценный пищевой продукт. Если вы хотите иметь правильную осанку, красивые зубы, волосы, ресницы, ногти, то пейте молоко каждый день.**







# При каких условиях молоко быстрее закисает

Руководитель: Чайкина Елена  
Ивановна Козлова Евгения, 3 «Г» класс