

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

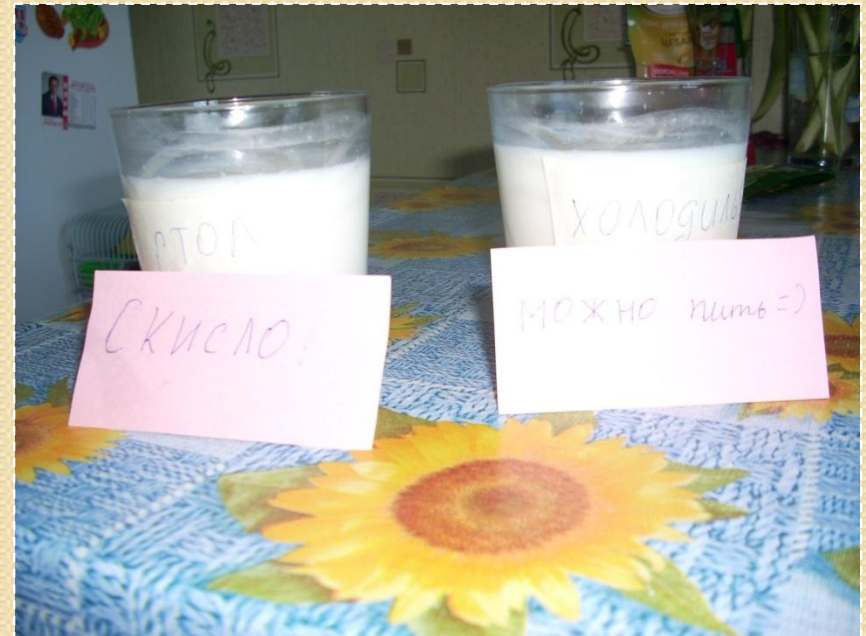


Проба молока

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