# 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

## Молочные продукты

# Польза молока

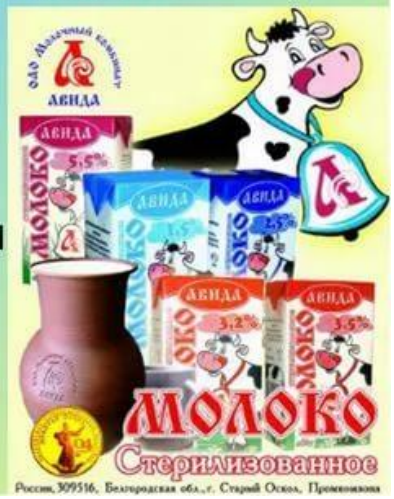
## Заводская обработка молока

- **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$^0$С, т. е. до такой температуры, при которой полностью уничтожаются все микробы.




# Пастеризация и стерилизация

**Молочные продукты**

**Ставлю молоко в холодильник**

# Начало опыта

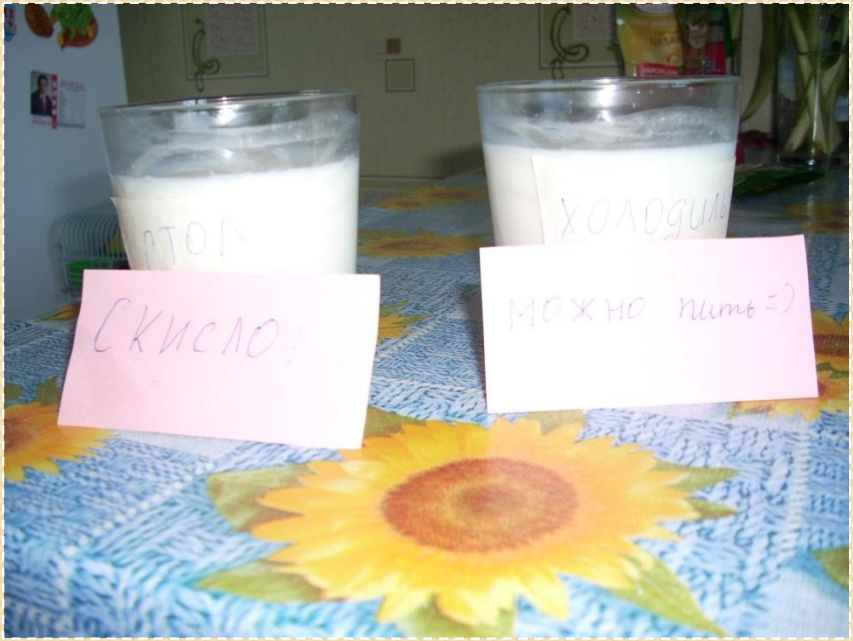
Молоко из холодильника

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