



Чому скисає МОЛОКО.

*Робота
учня 6-Б класу
Нестеровського
Євгена*

Що таке молоко?

Ми знаємо, що з
молока роблять
дуже багато
продуктів які ми
любимо вживати в
їжу – це: йогурти,
кефір, сметану, сир,
айран, згущене
молоко, молозиво,
морозиво тощо.
Усі батьки-тварини
годують своїх дітей
молоком. Але ж
перейдемо до теми



Чому скисає молоко.

Процес скисання молока - досить складний мікробіологічний процес. У будь-якому молоці обов'язково присутні у величезній кількості молочнокислі бактерії. Молоко є ідеальним живильним середовищем для них, і якщо воно зберігається при кімнатній температурі, то бактерії посилено розмножуються. Для цього вони активно використовують основні складові частини молока: білки, жир і

Молочні бактерії



Молочнокислі бактерії бувають різні, наприклад ацидофільні, мезофільні, біфідобактерії. Вони всі харчуються лактозою і виробляють молочну кислоту. Різні бактерії виробляють і різні молочнокислі продукти. Наприклад, кефір є продуктом дієтичної

Мезофіли

Мезофільні організми або мезофіли — організми, що найкраще всього ростуть при середніх температурах, не надто високих і не надто низьких, зазвичай між 15 і 40°C. Найчастіше термін використовується для мікроорганізмів.

Навколишнє середовище, де мешкають такі організми, включає ґрунт, тіло тварин та інші подібні системи.

Оптимальна температура багатьох патогенних мезофілів є близькою до температури тіла тварин, що

Ацидофільні

бактерії

Ацидофільні бактерії (лат. *acidus* — кислий і грец. *φίλος* — друг) — бактерії-ацидофіли, тобто бактерії, здатні розвиватися в умовах значної кислотності середовища. До ацидофільних бактерій належать оцтовокислі, деякі молочнокислі та інші бактерії.

Серед ацидофільних бактерій важливе практичне значення мають ацидофільні палички (*Lactobacillus, acidophilus*), які викликають молочнокисле бродіння в середовищах з молочним та іншими видами цукру. Культура цих бактерій може бути отримана із вмісту кишечника тварин і використовується для виготовлення ацидофільного молока

Дякую за увагу!

