

Міні – проект з біології

**Проект створив
учень 6-в класу
Геращенко Маркіан**

Чому молоко скисає ???



ЛУІ ПАСТЕР – ПЕРШИЙ ВИРІШИВ З'ЯСУВАТИ
ПРИЧИНУ СКИСАННЯ МОЛОКА .



Під мікроскопом він побачив шарики і палички



У СВІЖОМУ МОЛОЦІ МІСТИТЬСЯ БАГАТО ПОЖИВНИХ РЕЧОВИН. АЛЕ САМА ЧУДОВА РЕЧОВИНА, ЯКА МІСТИТЬСЯ В МОЛОЦІ, - ЦЕ МОЛОЧНИЙ ЦУКОР. ЙОГО НАЗВА - ЛАКТОЗА.



Хто «краде» молочний цукор?



- Це молочнокислі бактерії - великі «гурмани». Вони люблять цукри, особливо Лактозу .

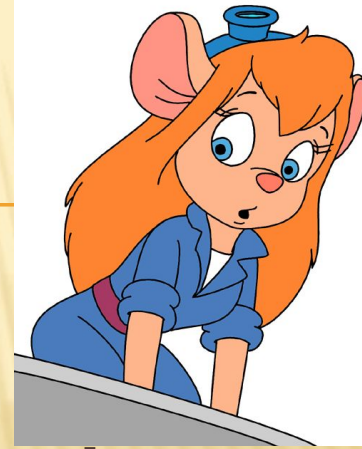


Звідки ж молочнокислі бактерії потрапляють в молоко?



- ▣ Виявляється, вони живуть в тих місцях, де молоко утворюється, - на поверхні вим'я корови, де затримуються крапельки молока. Тільки ці крапельки попадають в молоко з середини вим'я - молочнокислі бактерії починають в ньому розмножуватись.

А ЯК ЗБЕРЕГТИ МОЛОКО СВІЖИМ ?



- ▣ **Щоб зберегти цю дивовижну властивість молока залишатися свіжим, людство ще від часів Луї Пастера, який у 1890 році винайшов пастеризацію, бореться з бактеріями у молоці, застосовуючи різні методи теплової обробки, які знешкоджують бактерії у молоці. І молоко може зберігатись до 180 днів .**

Пийте діти молоко - будете здорові !

