

# **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 .



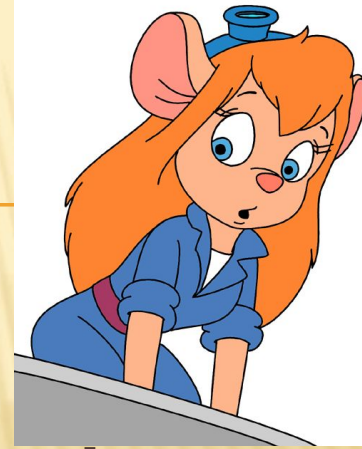
## Звідки ж молочнокислі бактерії потрапляють в молоко?



- ▣ 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 !

