

ЧОМУ СКИСАЄ МОЛОКО?

Презентація учня 6-А класу Бондар
Віктора



ЩО ТАКЕ МОЛОКО

Молоко - смачний і дуже корисний продукт. Молоко допомагає малюкам рости і розвиватися. У свіжому молоці міститься багато важливих поживних речовин. У молоці є і молочний цукор, який називають “лактоза”. Завдяки вмісту лактози в молоці воно не скисає. Але з часом, коли свіже, парне, тільки що здоєне молоко постоїть якийсь час, то воно набуває дивного і кислуватого смаку.



ЧОМУ СКИСАЄ МОЛОКО?

Коли крапельку молока вчені розглянули в мікроскоп, то побачили, що в ній плавають тисячі коротеньких невидимих неозброєним оком паличок. У свіжому молоці таких паличок немає. Ці палички - живі і дуже діяльні бактерії. Вони потрапляють в молоко з повітря. Харчуються ці бактерії цукром, якого багато в молоці і тому швидко там розвиваються. Вони руйнують цукор, перетворюють його в кислоту, отчого молоко і стає кислим. Ці бактерії так і називаються: «молочнокислі».



МОЛОЧНО-КИСЛІ БАКТЕРІЇ Є В.

Молочно-кислі бактерії є в:
кислій капусті і солоних
огірках;
в квасі;
кумисі;
кефірі;
сирі.



КІНЕЦЬ

Дякую за увагу