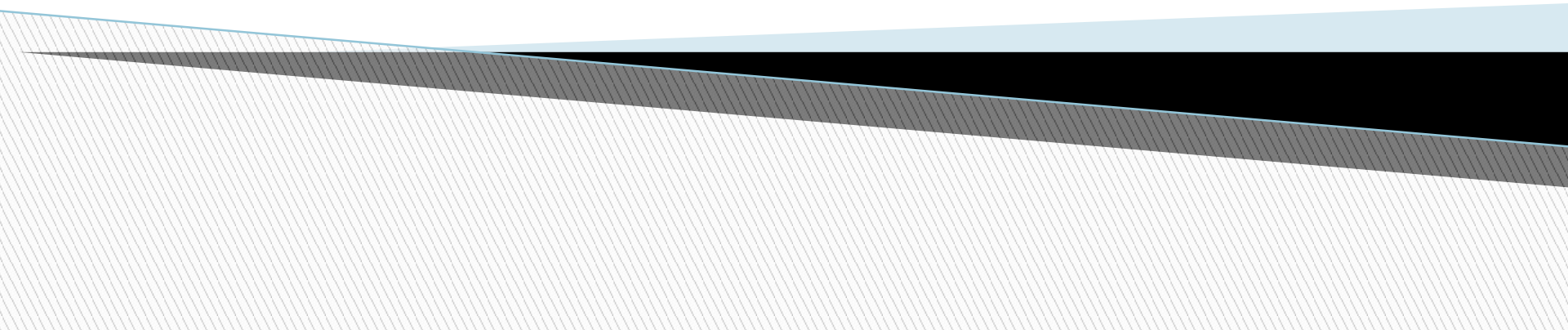


Міні-проект “Чому скисає молоко?”

Автор: Світенко Єлізавета 6-
В класу

The bottom of the page features a decorative graphic consisting of several overlapping, wavy horizontal bands. From top to bottom, the bands are: a light blue band, a solid black band, a dark grey band with fine diagonal hatching, and a light grey band with fine diagonal hatching.

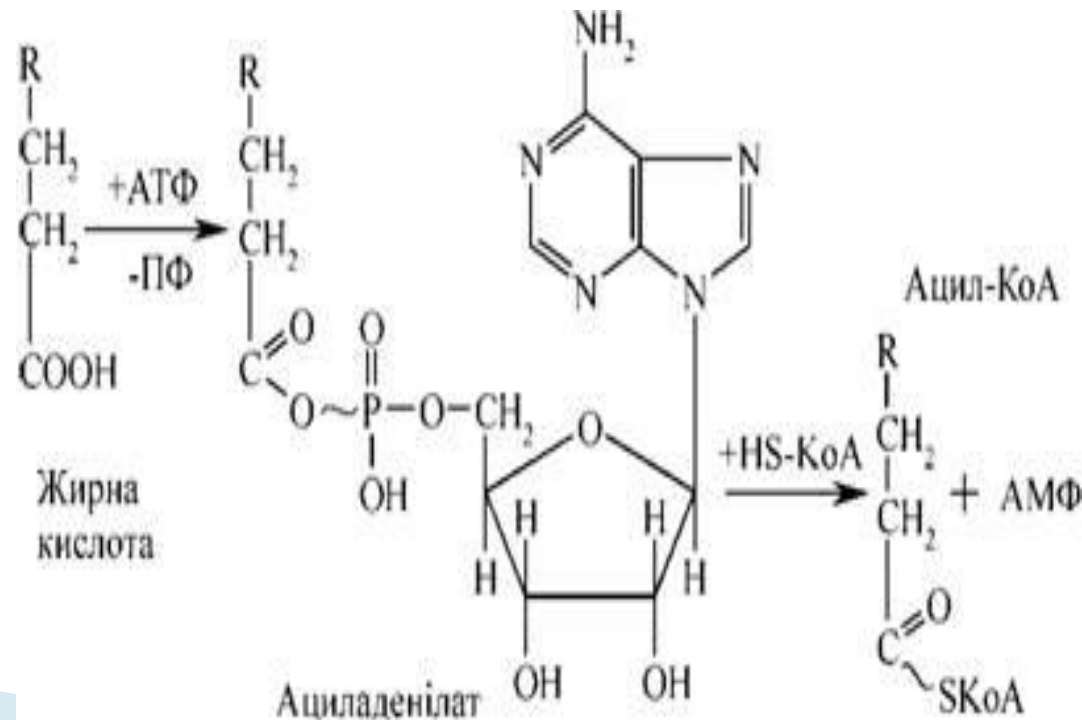
Молоко

- ▣ **Молоко** - це напій, який люблять і дорослі, і діти. Воно корисне для здоров'я і добре втамовує спрагу. Але зберігати молоко досить важко - воно може скиснути, змінити свою структуру і смак. Чому ж це відбувається і як цього уникнути?



Користь молока

- Молоко містить в собі безліч корисних речовин. Його важливий компонент - це тваринний білок, також в його складі є розчинені жири і цукор. Усі ці компоненти можуть служити живленням для молочнокислих бактерій (йогурт).



Чому скисає молоко?

- ▣ *Коли бактерії починають розмножуватися, то в молоці відбуваються різні хімічні реакції, у тому числі згортання білка. Саме тому молоко скисає, тобто густіє, а також розділяється на дві складові частини - сироватку і більш густу частину.*

