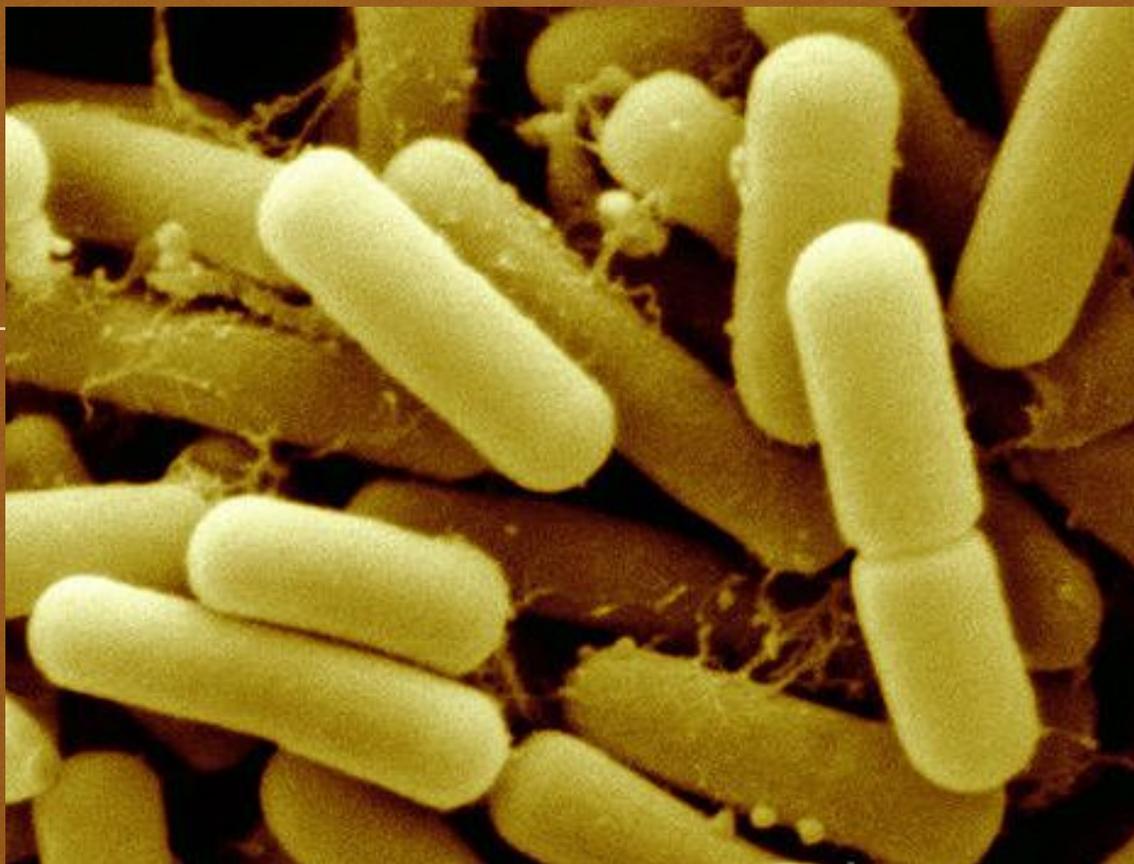
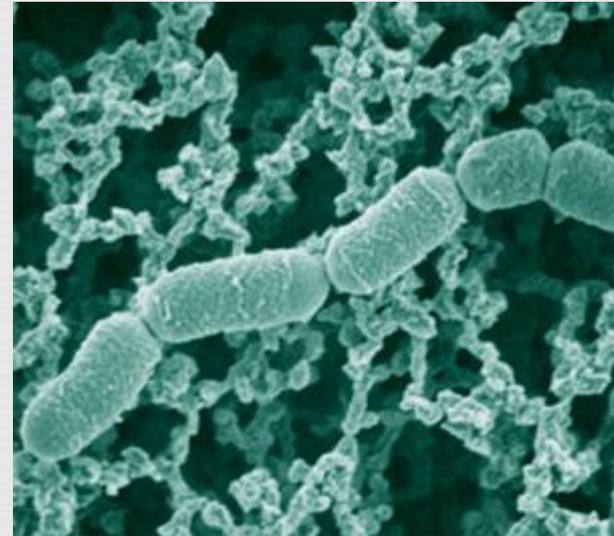


Молочнокислые Бактерии



Определение

Молочнокислые бактерии — группа микроорганизмов, сбраживающих углеводы с образованием молочной кислоты как одного из основных продуктов.



Применение в производстве Молочнокислых бактерий

Молочнокислое брожение стало известно людям на заре развития цивилизации. С тех пор им пользуются в домашних условиях и в пищевой промышленности для переработки и сохранения еды и напитков таких как: кефир, творог и сыр.

Так же молочнокислые бактерии используют в приготовлении кормов для сельско-хозяйственных животных. Например «силос».



Молочнокислые бактерии в природе

В природе молочнокислые бактерии встречаются на поверхности растений.

Например: на листьях, фруктах, овощах и зёрнах.

Также в наружных и внутренних покровах человека, животных, птиц и рыб.

Таким образом, помимо своей роли в производстве пищи и кормов, молочнокислые бактерии играют важную роль в живой природе, сельском хозяйстве и нормальной жизнедеятельности человека.



Виды молочнокислых бактерий: *Lactococcus lactis*

Одним из наиболее распространенных видов молочнокислых бактерий является *Lactococcus lactis*. [лактококкус лактис]

Наиболее благоприятная для их развития температура составляет +30...+35 °С.

Молочнокислый лактококк постоянно встречается в произвольно скисшем молоке. Под воздействием этой бактерии молоко обычно свертывается в течение первых 24 часов.

Когда содержание молочной кислоты достигнет 6—7 г на литр, сбраживание сахара прекращается, так как более высокая кислотность

