

***« Причины и условия скисания  
молока»***

***(секция «Естествознание  
(Неживая природа)»***

***Выполнил:***

***ученик 2 «В» класса***

***Клюкин Александр***

***руководитель:***

***Суворина Т.А.***

***г. Волгоград 2016- 2017 учебный  
год***

**МОЛСЫРКОМБИНАТ  
ВОЛЖСКИЙ**

*Полезно и вкусно!*



*Выбери!*  
**здоровье**

[www.volzsky.ru](http://www.volzsky.ru)

Нальем молоко в два стакана



В один стакан добавим немного кислоты, а именно уксусной кислоты несколько капель



## Опыт 1: С уксусной кислотой



## Опыт № 2

Вскипятим небольшое количество молока



Возьмем четыре одинаковых стакана, молоко и сметану



Наливаем молоко в стаканы:  
№1, 2, 4 – Простое молоко  
№ 3 – Кипяченое молоко



В стакан № 3 добавим сметану (усилим кислую среду)



Стакан № 4 поместим в холодильник (+4°C)



Стаканы № 1, 2, 3 – оставим на столе при комнатной температуре (+26 °С)



В ходе эксперимента молоко скисало в следующем порядке:

1. Быстрее всего скисло молоко с закваской сметаны при комнатной температуре – через 10 часов.
2. Затем скисло некипяченое молоко при комнатной температуре – 24 часа.
3. Третьим по счету скисло кипяченое молоко при комнатной температуре – 34 часа.
4. Последним скисло некипяченое молоко в холодильнике – 48 часов.

Скисание молока определяли по тому, как оно становилось более густым, образовывались «хлопья» и «на вкус».

Заключение:

В результате проведенного исследования мы выполнили поставленные задачи. Я узнал, что в состав молока входят: вода, жир, сахар, белок, соли, витамины. Уксус может усилить скисание молока, а кипячение – замедлить. Чтобы молоко не скисало, его нужно кипятить и хранить в холодильнике. При кипячении бактерии погибают, а низкие температуры - замедляют рост бактерий.

В ходе исследования я пришел к выводу, что полученные результаты подтвердили выдвинутую нами гипотезу: молоко скисает под воздействием молочных бактерий.