

“Чому скисає молоко?”

Роботу виконувала учениця
6-Б класу
Бойко Анастасія

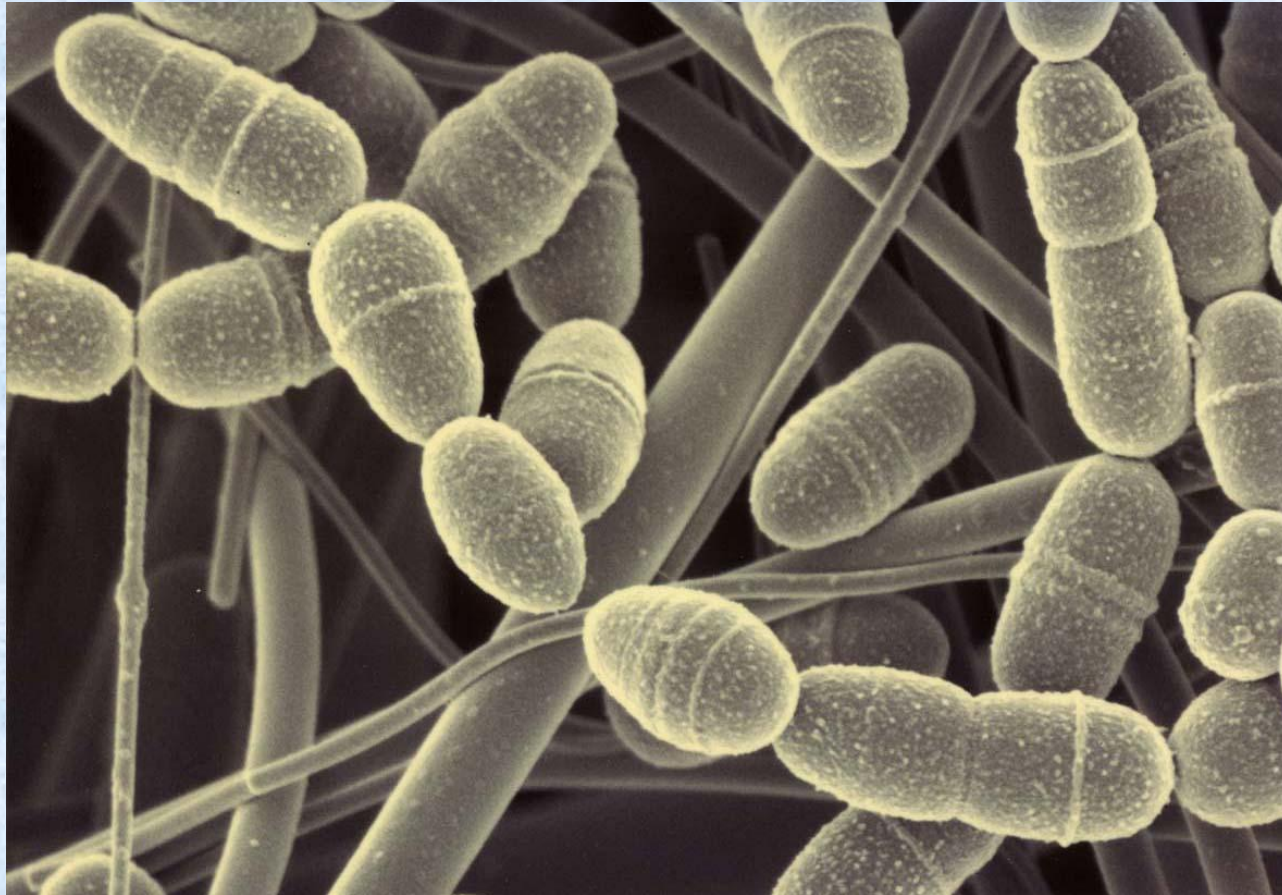


У свіжому молоці міститься багато поживних речовин. Але сама чудова речовина, яка міститься в молоці, - це молочний цукор. Його назва - лактоза. Якщо молоко постоїть якийсь час, то воно починає набувати кислий смак. Чому так відбувається? Хто «краде» молочний цукор?



Це кисломолочні бактерії – великі “гурмани”. Вони люблять різні цукрі, не можуть жити без багатьох вітамінів і деяких інших з’єднань.

Звідки ж молочнокислі бактерії потрапляють в молоко?
Виявляється вони живуть в тих місцях, де молоко утворюється
– на поверхні молочних залоз. Де затримуються крапельки
молока. Тільки ці крапельки попадають в стерильне молоко з
середини молочної залози – молочнокислі бактерії починають в
ньому розмножуватись



Якщо в проток молочної залози потрапить грудочка ґрунту , або який-небудь інший бруд, то молочнокислі бактерії можуть не впоратись з “прибульцями”, і молоко виявиться зараженим іншими бактеріями. Квасити молоко можливо, якщо додати до молока й інші спеціальні види мікроорганізмів,кожен з яких здатний змінювати молоко й надавати йому нові смакові властивості. Так отримують йогурти та сири.



Виявляється, молоко можна попередньо обробити, перш ніж воно почне скисати. Якщо взяти найбільшу частину молока – вершки, то ті ж самі види молочнокислих бактерій перетворять їх на сметану.



Про корисні властивості кисломолочних продуктів люди знали ще з давніх часів, але чим обумовлений сам процес бродіння, було відкрито пізніше. наукове обґрунтування в перше було зроблено російським мікробіологом Іллею Мечніковим. Саме їм були відкриті і вивчені молочнокислі бактерії в багатьох продуктах.



Для скисання молока бактерії інтенсивно вживають головні складові молока: білки, жири й цукор. Ось тому молоко скисає. Молочнокислі бактерії бувають різні,

наприклад

Ацидофільні

Біфідобактерії

Мезофільні

Теромфільні



Висновок

Молоко скисає під дією молочних бактерій!



Дані взяті з сайту - <https://vk.com/whatmoloko>

Дякую за увагу!