Проект

Изучаем Молоко

Выполнил работу ученик 9-2 класса Чечурин Василий Научный руководитель Любловь Евгеньевна Горюнова

Цель: Найти производителя такого молока, которое не будет скисать продолжительное время

Объект исследования: Молоко от разных производителей

Задача: Сравнить скорость скисания молока

Актуальность: Сейчас на рынке существует огромное количество производителей молока и неизвестно какое из них самое качественное, моя работа поможет справитьсяс этой проблемой.

Методы: Наблюдение и эксперимент

Ход Работы.

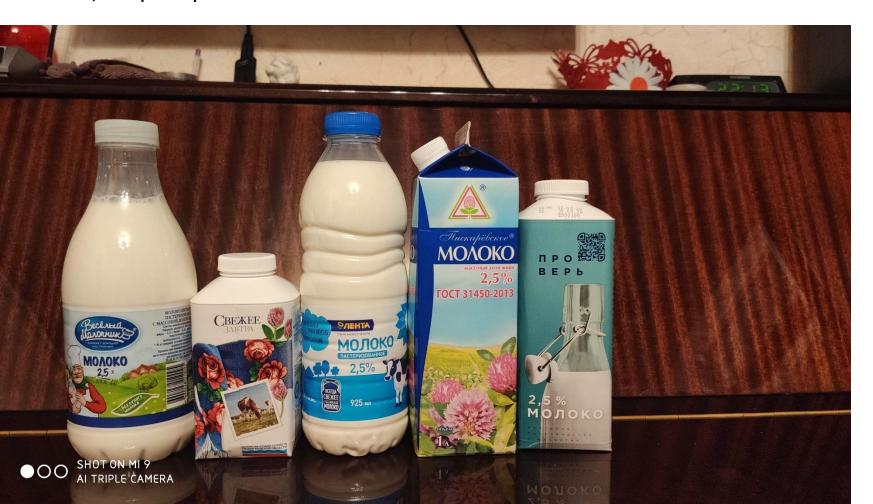
Для начала ,перед тем как приступить к работе ,нужно разобраться с самим понятием скисания молока. Молочная среда содержит в себе различные виды бактерий. В нормальном виде они не опасны для организма, но со временем (в особенности под влиянием ускоряющих факторов) они начинают размножаться, трансформируя лактозу в молочную кислоту. В результате повышается кислотность, что в свою очередь способствует сворачиванию белка и «разделению» жидкости на сыворотку и густую массу.

Что влияет на скорость скисания

- 1) Температура: чем она выше, тем сильнее скисает молоко.
- **2) Грязная посуда:** вода, жир, пыль и другие загрязнения ускоряют процедуру сквашивания молока в 2 раза.
- **3) Погода:** если поставить крынку молока на окно во время грозы, то на утро оно превратится в домашний кефир.
- 4) Специфические бактерии (искусственные вещества, которые добавляют в молоко при изготовлении кисломолочных продуктов). К ним относятся: кефирный гриб (кефир), молочные дрожжи (йогурты), пропионовокислые бактерии (творог), молочнокислые палочки (ряженка). Кстати, дома можно провести простой эксперимент и узнать, сколько белка содержится в вашем любимом молоке.

Я купил 5 пачек молка 2,5% жирности от разных производителей

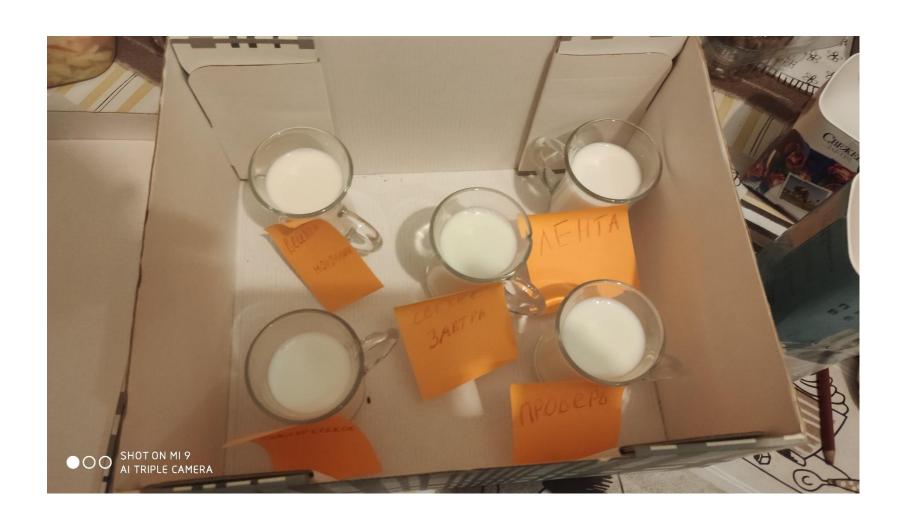
- 1) Веселый Молочник
- 2) Лента
- 3) Свежее завтра
- 4) Пискаревское
- 5) Проверь



Затем я взял 5 стаканов и перелил в них молоко из бутылок.

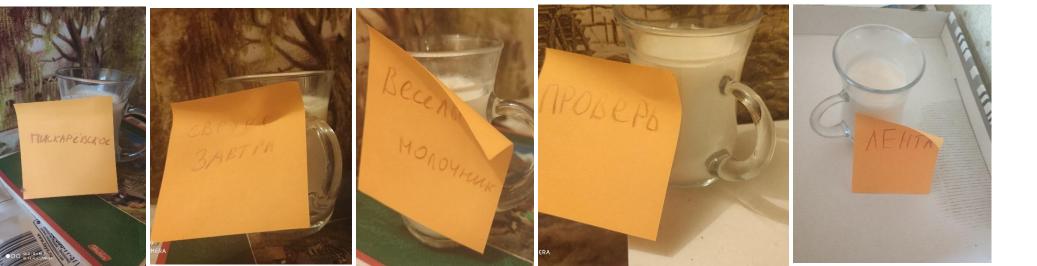


Затем я проложил стаканчики в коробку и накрыл крышкой.



По результатам эксперимента молоко

- 1) Пискаревское скисло через 36 часов
- 2) Свежее завтра скисло через 48 часов
- 3) Веселый Молочник скисло через 48 часов
- 4) Проверь скисло через 72 часа
- 5) Лента скисло через 120!!! часов



Заключение

• По результатам эксперимента самым стойким молоком оказалось молоко от производителя Лента оно продержалось целых 5 дней, а проверь идущее после него 3 дня поэтому эти фирмы наиболее предпочтительны к покупке

ИСТОЧНИКИ

- www.wikipedia.org
- https://melscience.com