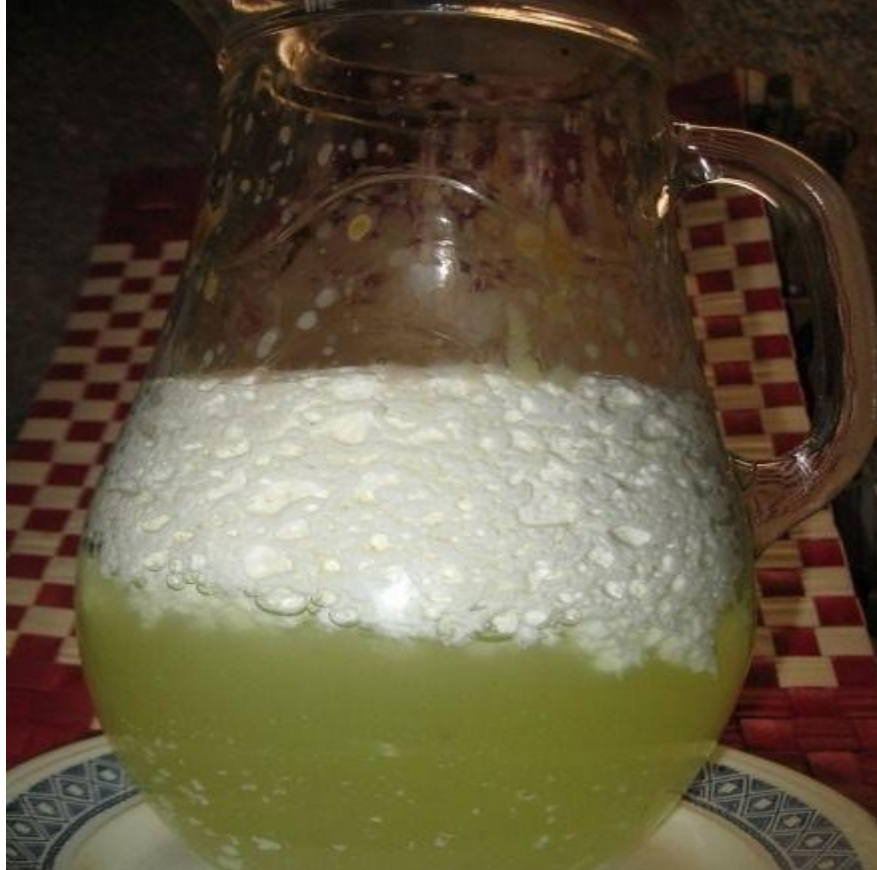


Почему прокисает молоко?





- Молоко использовали в пище для лечение всевозможных заболеваний потому что в молоке находится более 100 компонентов.



- В любом молоке обязательно присутствуют в огромном количестве молочнокислые бактерии. Если молоко хранится при комнатной температуре то бактерии усиленно размножаются. Для этого они активно используют основные составные части молока белки, жир, сахар. Именно поэтому молоко скисает.

- Молочнокислые бактерии бывают разные, например ацидофильные, мезофильные, теромфильные, бифидобактерии. Они все питаются лактозой и вырабатывают молочную кислоту. Разные бактерии производят и разные молочнокислые продукты. Например, кефир является продуктом деятельности гриба-симбиоза и молочнокислых бактерий

depositphotos

depositphotos

depositphotos

123RF

123RF

123RF

depositphotos

depositphotos

depositphotos

depositphotos

depositphotos

depositphotos

depositphotos

depositphotos

depositphotos

depositphotos

depositphotos

depositphotos

123RF

123RF

123RF

123RF



- Спасибо за внимание, надеюсь вам было интересно и познавательно.