

# *Получение кисломолочных продуктов в домашних условиях*





## Цель работы

- Разобраться, как получают кисломолочные продукты в домашних условиях.
- Сделать выводы на основании проведенных опытов.





# Начало опыта

## Молочные продукты

















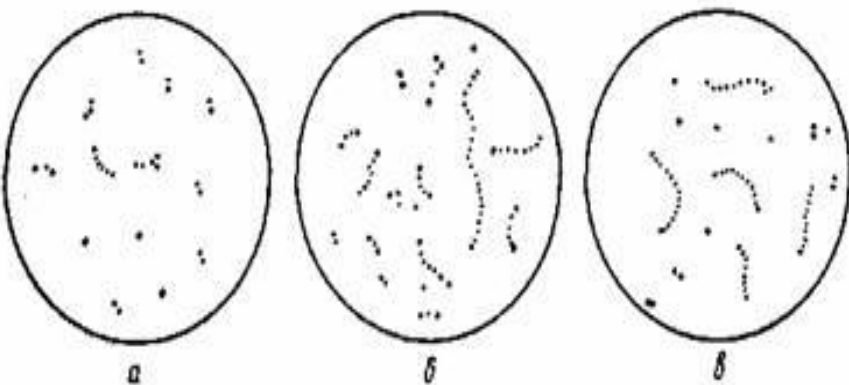
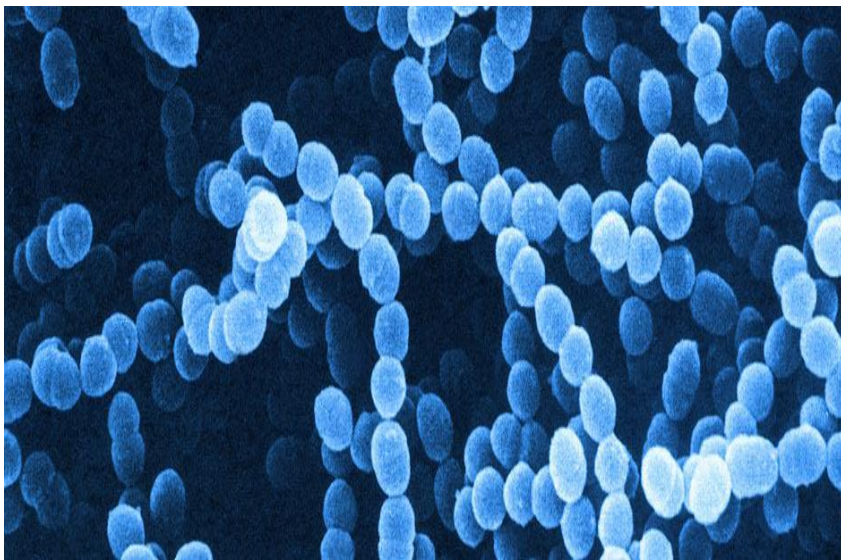
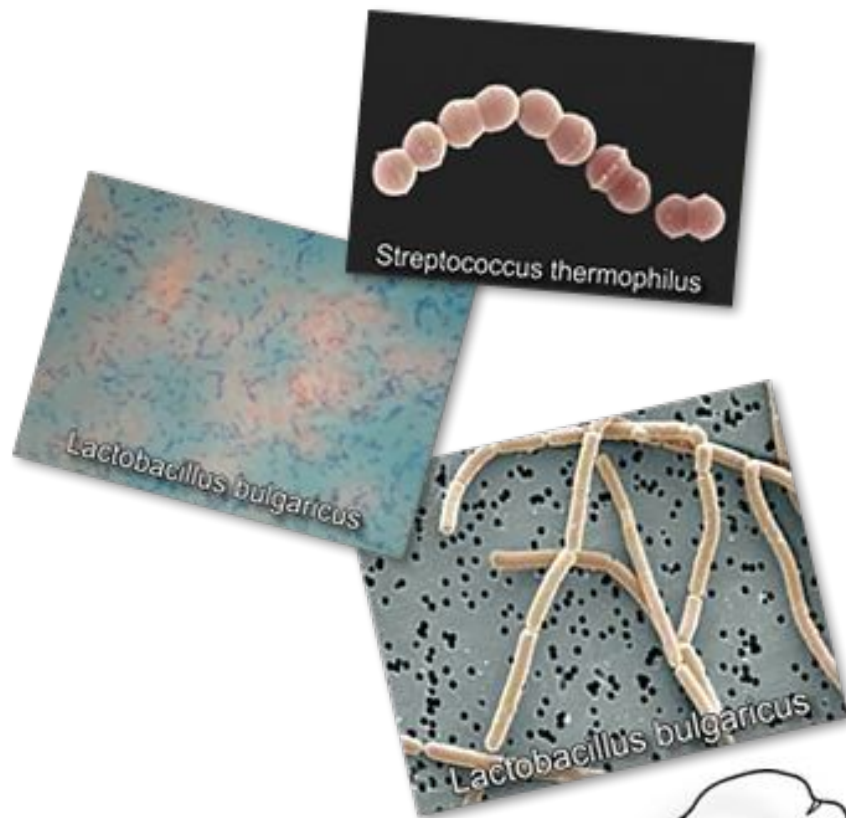


Рис. 27. Молочнокислые стрептококки:  
а — *Str. lactis*; б — *Str. cremoris*; в — ароматобразующие.





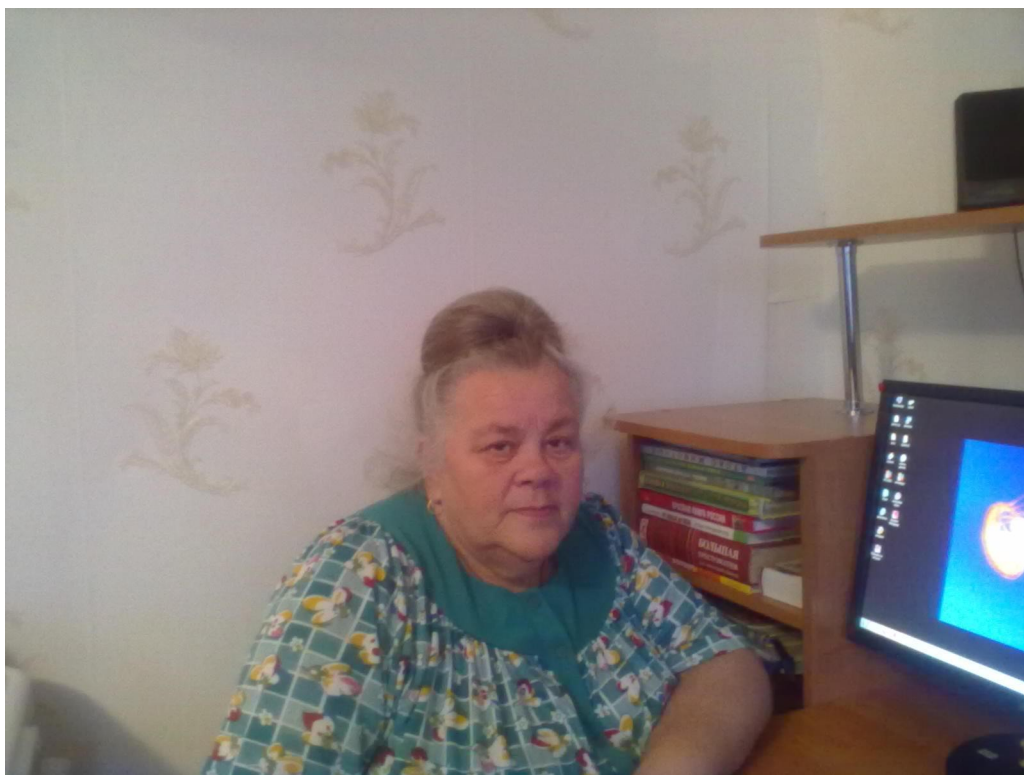
# Оператор и постановщик фильма



Коноплева  
Ольга  
Александровна  
(моя мама)



# Главный повар - консультант



Безделева  
Татьяна  
Георгиевна  
(моя бабушка)



# Руководитель проекта



Зуева  
Алла  
Игоревна  
(учитель  
биологии)





# Спасибо за внимание!



**Доброго, вам, здоров'яца!**

