

Проект

Изучаем Молоко

2020 год

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 справиться с 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.