




Почему прокисает молоко ?

Подготовила
ученица 6-Б класса
Гладун Валерия

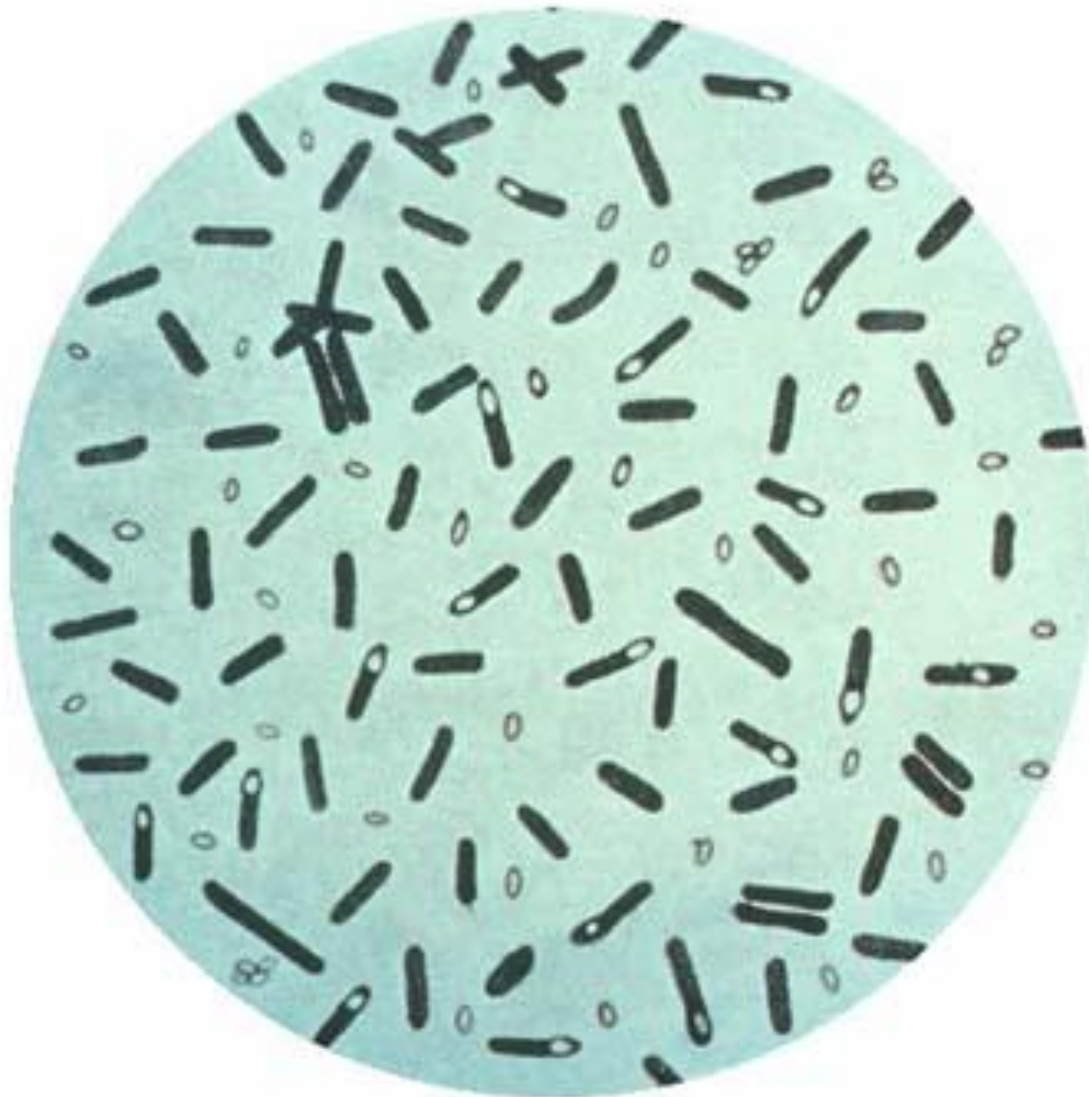
A clear glass filled with white milk is placed on a lush green lawn. The grass blades are sharp and vibrant, surrounding the glass. The lighting is bright, suggesting a sunny day. The text is overlaid on the left side of the image.

Процесс скисания молока — довольно сложный микробиологический процесс. В любом молоке обязательно присутствуют в огромном количестве молочнокислые бактерии. Молоко является идеальной питательной средой для них, и если оно хранится при комнатной температуре, то бактерии усиленно размножаются. Для этого они активно используют основные составные части молока: белки, жир и сахар. Именно поэтому молоко скисает. Молочнокислые бактерии бывают разные, например ацидофильные, мезофильные, теромфильные, бифидобактерии.

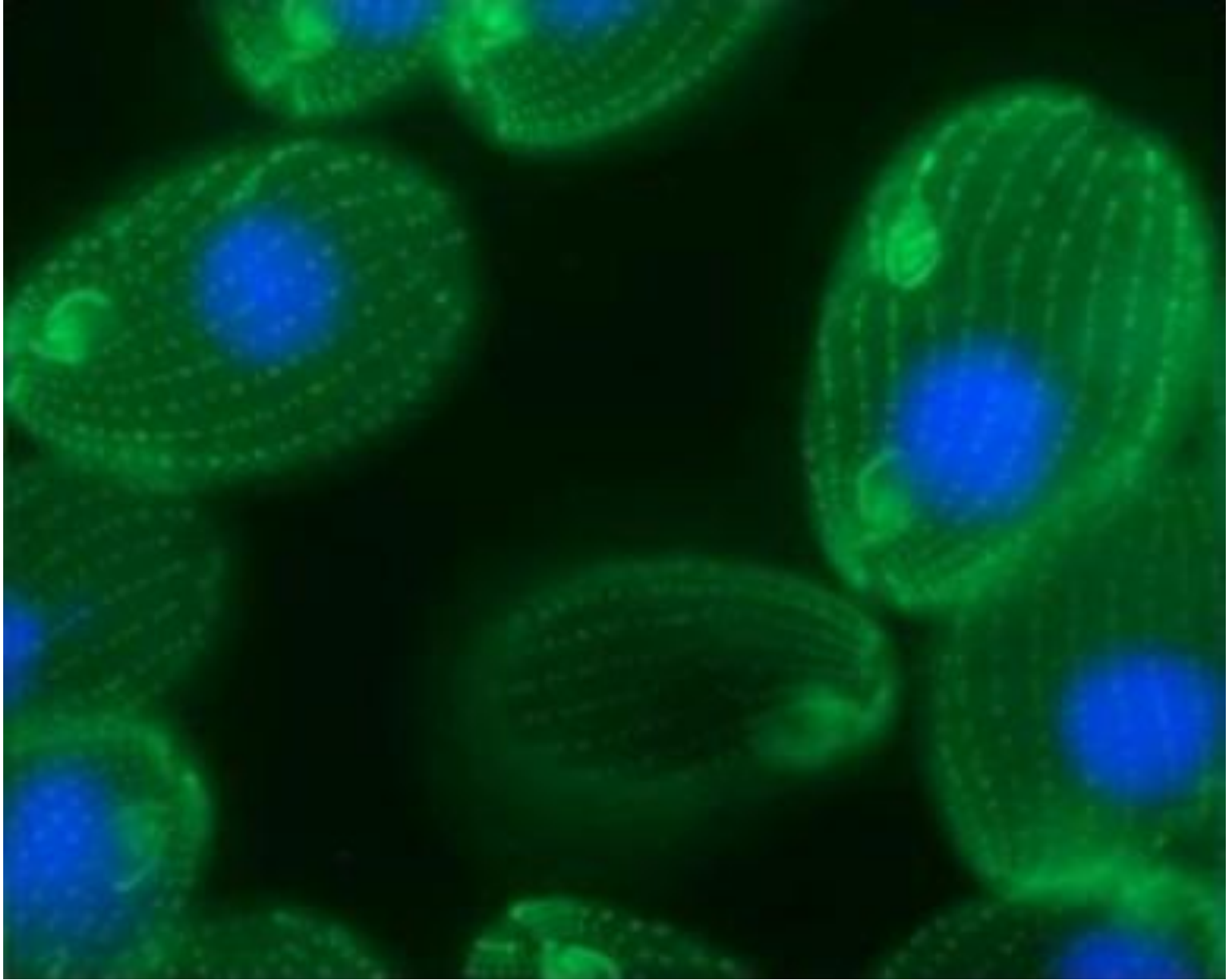


Ацидофильные
бактерии

NORMOFLORIN.RU



Мезофильные
бактерии



Термофильные
бактерии



бифидобактерии



