Почему прокисает молоко ?

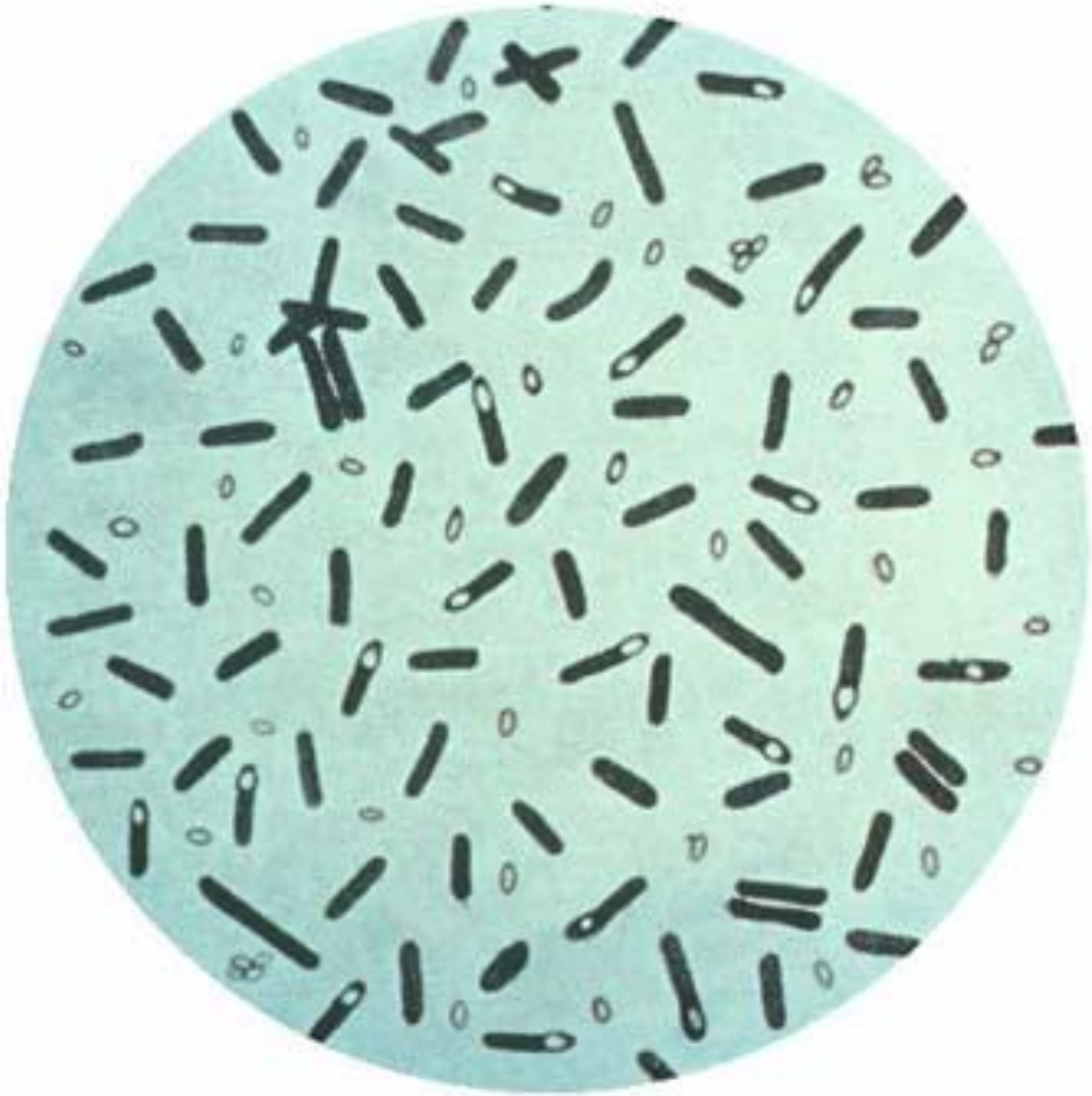
Подготовила
ученица 6-Б класса
Гладун Валерия

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.

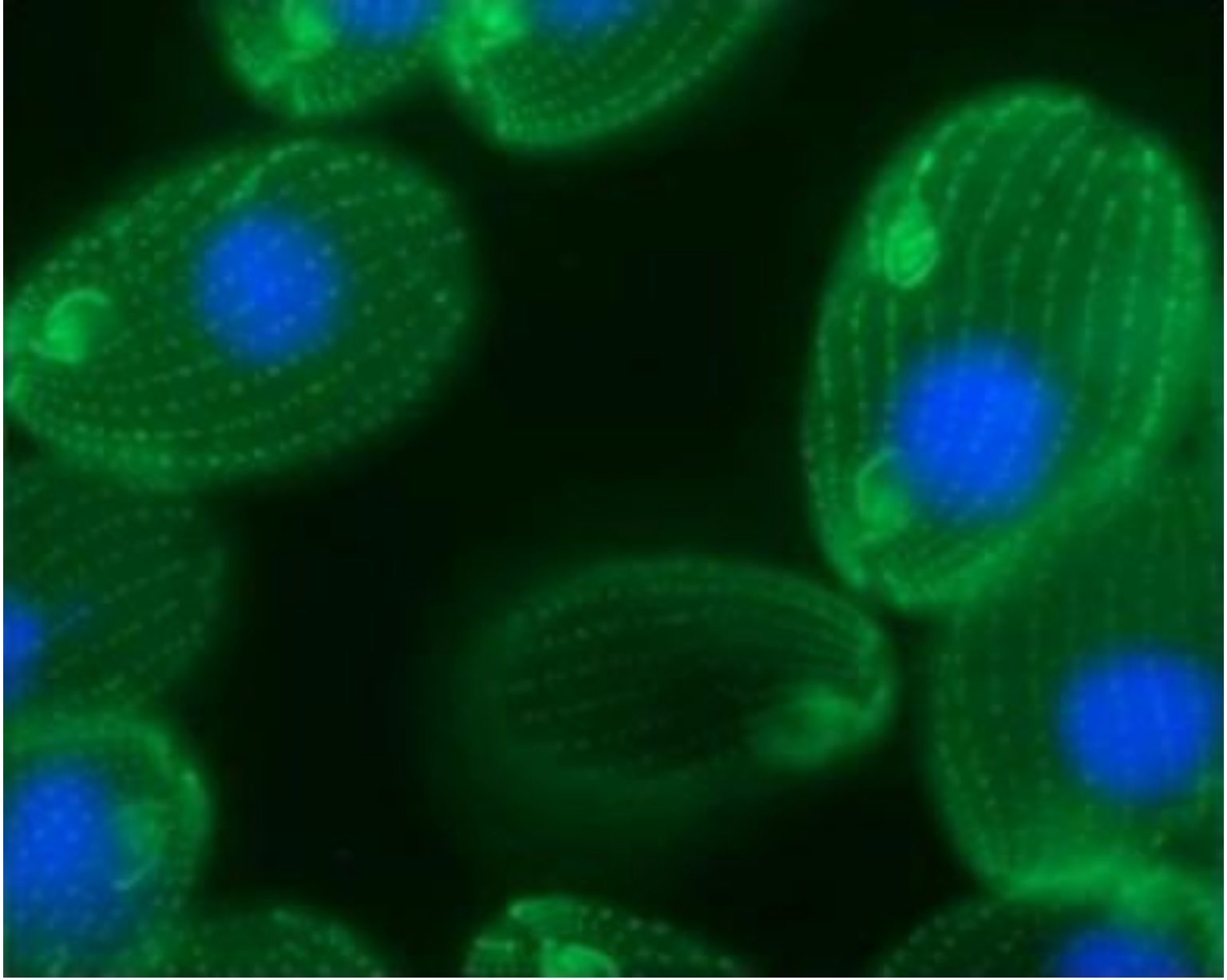
Молочнокислые бактерии бывают разные, например ацидофильные, мезофильные, теромфильные, бифидобактерии.

DOLSOVET.RU

Ацидофильные бактерии



Мезофильные бактерии



Теромфильные
бактерии

бифидобактерии

1
2
3
4
5
6

Kag0r