

ФЕСТИВАЛЬ «Страна Почемучек»

Лучший познавательный проект

«Почему скисает молоко»
(область «Познавательное развитие»)

Автор: Соловьева Мария

Руководитель: Павлюк Алсу Рифатовна

МАДОУ ДСН[№]25 «Семицветик»

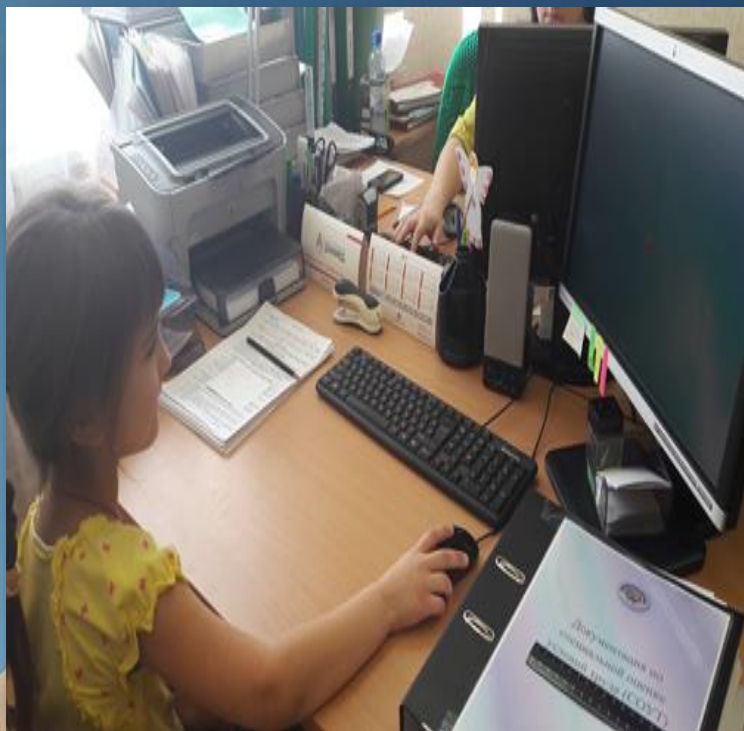
г. Нижневартовска



Почему
прокисло?



Поиск информации



Оказывается, молоко пили в глубокой древности, археологи нашли при раскопках, в пещерах первобытных людей сосуды для молока.



Молоко бывает коровье,
козье и даже ореховое!?



В молоке содержится много важных питательных веществ. Но самое замечательное вещество – это молочный сахар. Его название – **лактоза**, именно она «защищает» молоко от прокисания.



Кто «ворует»
молочный сахар –
лактозу?

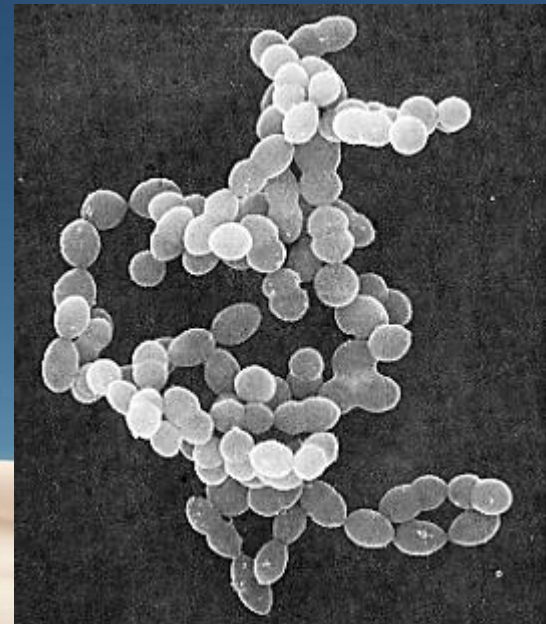
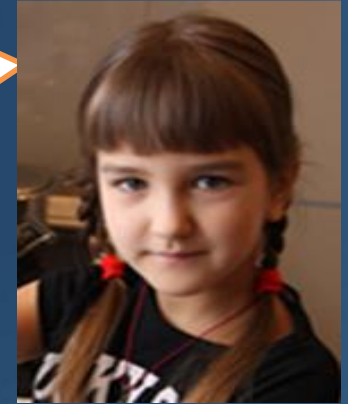


Это молочнокислые
бактерии. Они любят
различные сахара, не
могут жить без многих
витаминов.



Вы спросите: «Откуда бактерии попадают в молоко?»

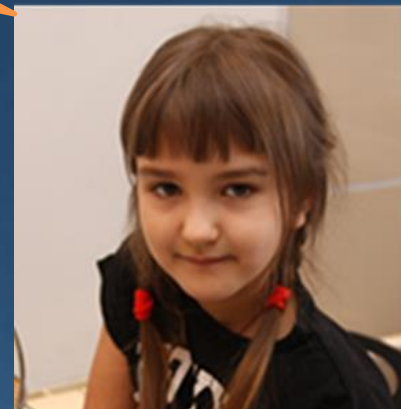
Я отвечу: «Они обитают повсюду – в воздухе, в воде, на руках, на предметах одежды.»
Под микроскопом можно увидеть стрептококков.



Путем сквашивания молока,
можно получать различные
кисломолочные продукты



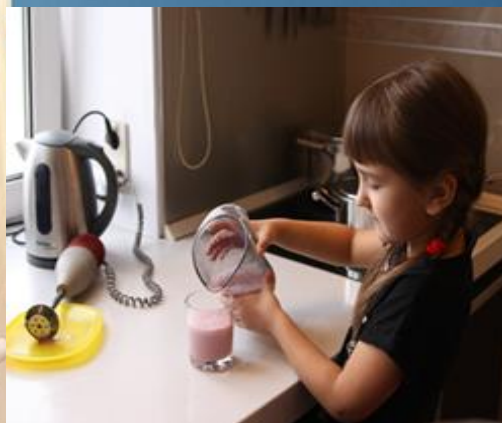
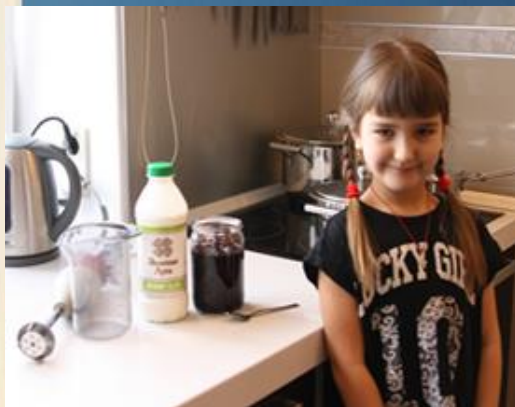
А можно ли самой, в домашних условиях сделать молочнокислые продукты?



Опыт № 1:
Преобразование молока в кефир.



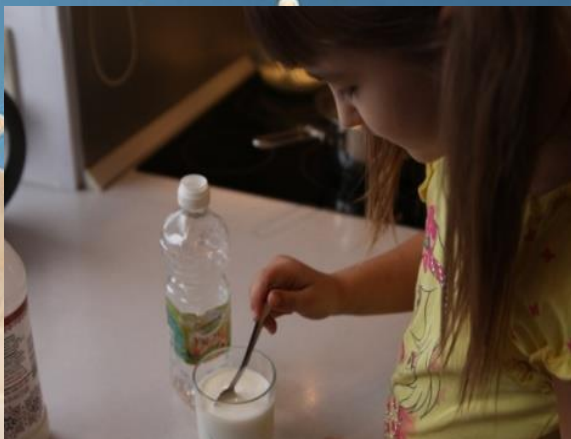
Опыт №2:
*Как получить молочный коктейль и
йогурт.*



Опыт №3:
*Творог в домашних
условиях.
1 способ*



Опыт №3:
*Творог в домашних условиях
с использованием уксуса.
2 способ*



Я узнала новое о свойствах молока. На собственном опыте научилась делать молочные продукты. Узнала, что молоко скисает из-за того, что в нём размножаются бактерии.



СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ РЕСУРСОВ

[Иван Дубровин](#) «Все об обычном молоке» - Эксмо-Пресс, Яуза, Москва

[Ю. Николаева](#). «Молоко, кефир, молочный гриб в помощь организму», 2010 г