

Что делают из молока и его полезность.

Исследовательская работа.

Автор ученица 2Г класса

Иванова Ангелина.

Молоко

Цель моей работы узнать больше о молоке и какие продукты можно произвести из него.

Моя гипотеза молоко полезно для здоровья потому что содержит много витаминов и микроэлементов.

Молоко

- У моей бабушки есть корова Зорька. Я знаю, откуда берется молоко. Но я думала, что молоко только пьют. Но мама сказала мне, что я ошибаюсь. Оказывается на молоке можно кашу варить, блины печь, готовить разные другие молочные продукты. А какие продукты делают из молока, не сказала. Мама предложила самой начать расследование и узнать о них.

Сбор информации.

- Сначала я решила узнать: Что такое молоко? Полезно ли оно для человека? Какие бывают молочные продукты питания?
- Молоко́ — питательная жидкость, вырабатываемая молочными железами самок млекопитающих. Естественное предназначение молока — вскармливание детёнышей (в том числе у человека), которые ещё не способны переваривать другую пищу. В настоящее время молоко входит в состав многих продуктов, используемых человеком, а его производство стало крупной отраслью промышленности.

- Основными минеральными веществами молока являются кальций, магний, калий, натрий, фосфор, хлор и сера, а также соли — фосфаты, цитраты и хлориды.
- Молоко бывает разное цельное, пастеризованное, восстановленное, стерилизованное, парное, сырое и еще множество видов молока имеется.

- Я решилась на эксперимент.
- Я взяла две баночки и налила в них молоко одну поставила в холодильник, а вторую оставила на столе в тепле и решила посмотреть как изменится состояние молока.
- Через пару дней я увидела что то молоко которое было в холодильнике никак не изменилось, а то что на столе в тепле прокисло и стало похоже на простоквашу.
- Вывод: молоко в холоде хранится лучше чем в тепле

- Мама мне сказала что если прокисшее молоко довести до кипения то получится творог.
- Я решила проверить так ли это.
- Я вылила молоко из баночки номер 2 в кастрюльку и поставила на плиту греться, после того как молоко закипела я увидела что оно превращается в хлопья.
- Вывод : Чтобы получить творог, нужно простоквашу нагреть до кипения и процедить.

- Еще мне мама рассказала что если , что есть специальная машина которая называется сепаратором. Сепаратор отделяет сливки (жирное молоко) от обрата (обработанное, нежирное молоко). Если сливки постоят несколько дней то они загустеют, а если густые сливки взбить миксером то получится масло.
- Вывод : Сливки можно разделить от нежирного молока сепаратором. Если густые сливки сбивать, то получается масло .

- В процессе экспериментов с молоком я пришла к выводу :
- 1. Молоко – самый полезный для человека продукт питания.
- 2. С молоком можно экспериментировать и получать новые молочные продукты питания : йогурт, сметану, творог, сыр, масло, простоквашу и другие.

Полезные советы.

- 1. Чтобы молочные продукты дольше не портились, их нужно держать в темноте.
- 2. Если перед кипячением в молоко добавить пол-ложечки сахара на 1 литр молока, вскипятить, остудить, поставить незакрытым, то такое молоко даже без холодильника не прокиснет 2-3 дня.
- 3. Кипятить молоко лучше в кастрюле с толстым дном, чтобы молоко не пригорело.
- 4. Молочные продукты быстро впитывают в себя посторонние запахи, поэтому их нельзя держать вблизи пахучих продуктов.
- 5. Если нет холодильника, сыр следует хранить завернутым в ткань, смоченную в соленой воде.

- 
- Информация частично взята из интернета, и с рассказов мамы.