

# **Исследовательский проект «Почему молоко белое?»**

**Выполнил проект – Жаворонко Максим  
Руководитель проекта –  
Дмух Ольга Викторовна.  
МБДОУ «Романовский детский сад № 1»  
2022 год**



# Почему молоко белое?



# Цель работы: Я решил узнать, почему молоко белое?



Чтобы у коровы было вкусное молоко, летом она питается зелёной сочной травой на лугах.

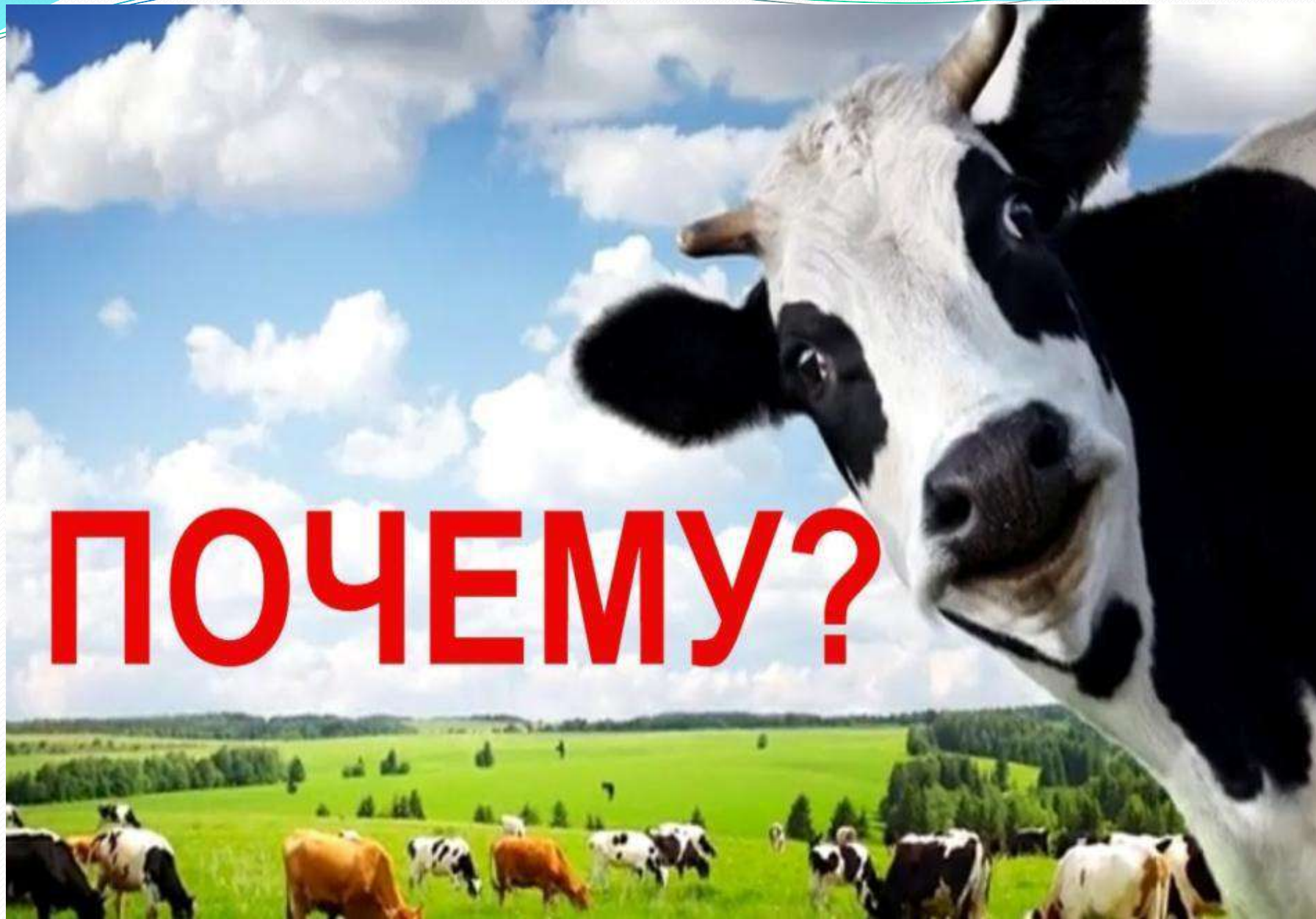
А зимой питается сеном.



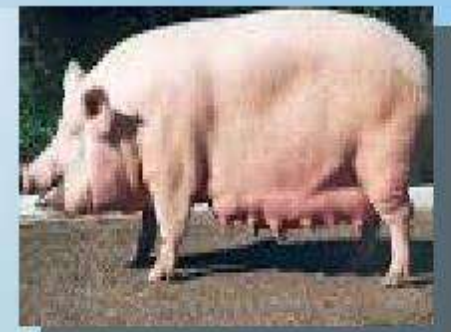
# Опрос ребят в группе:



**ПОЧЕМУ?**



Люди доят коров и кобылиц, коз и овец, верблюдиц и олений, буйволиц и ослиц, самок яков и зебу. А некогда ценили даже молоко свиней, практически вышедшее сейчас из употребления



# Изучение литературы по теме



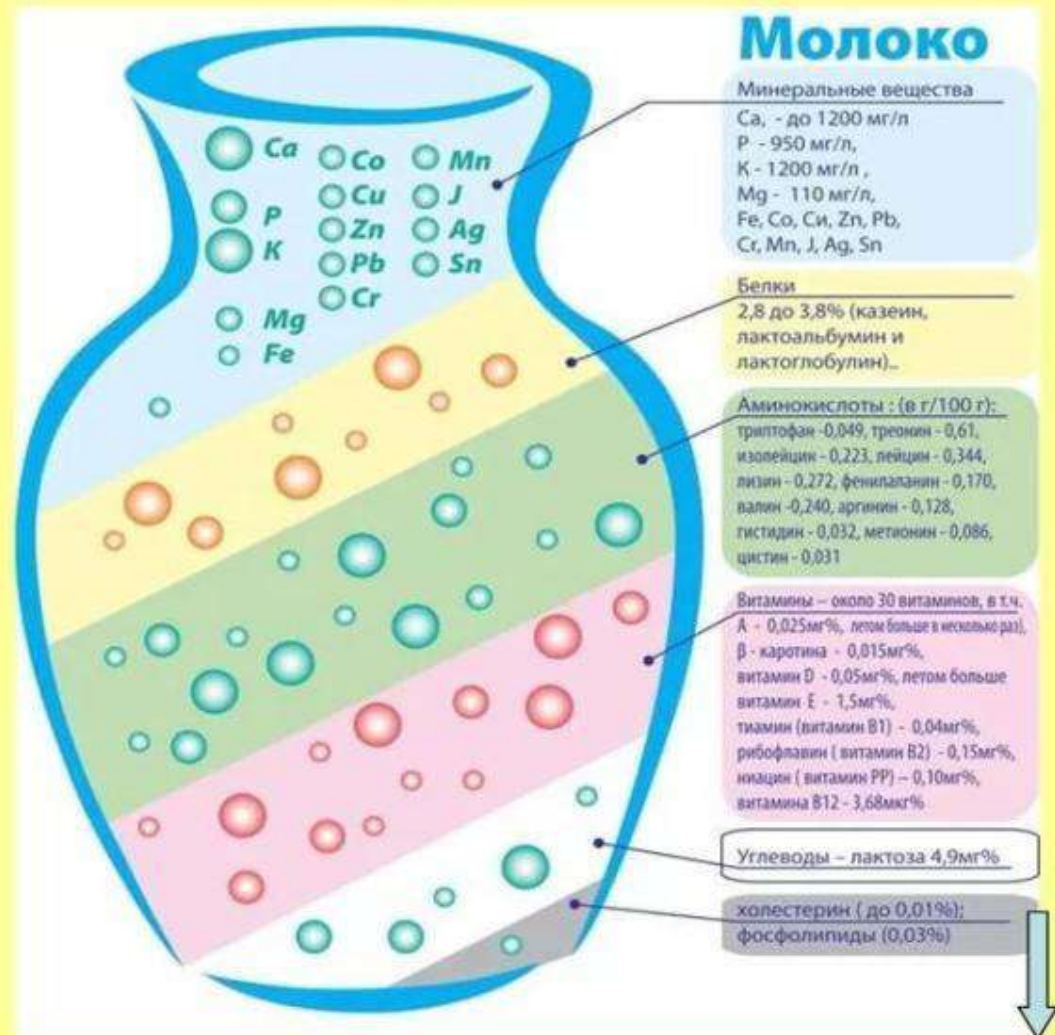
# ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ МОЛОКА

**Белки – 3,5% - 4,5%**

**Жиры – 3% - 5%**

**Углеводы – 4% - 7%**

**Минеральные вещества (кальций, фосфор, калий, магний, витамин А, D, группа В)**

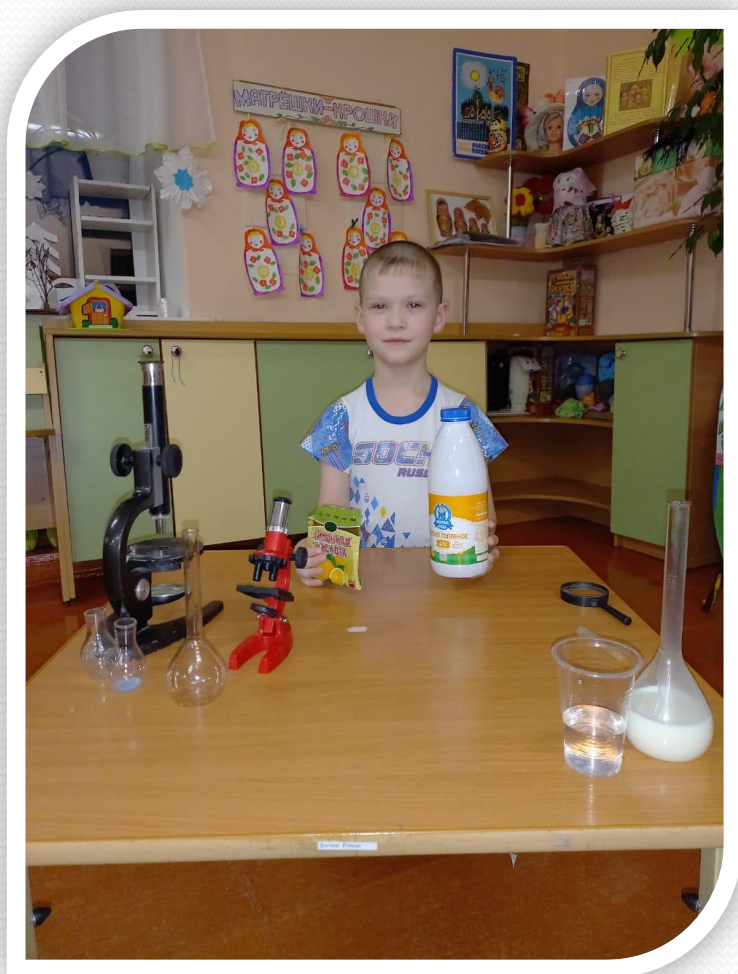




# Загадки про молоко:



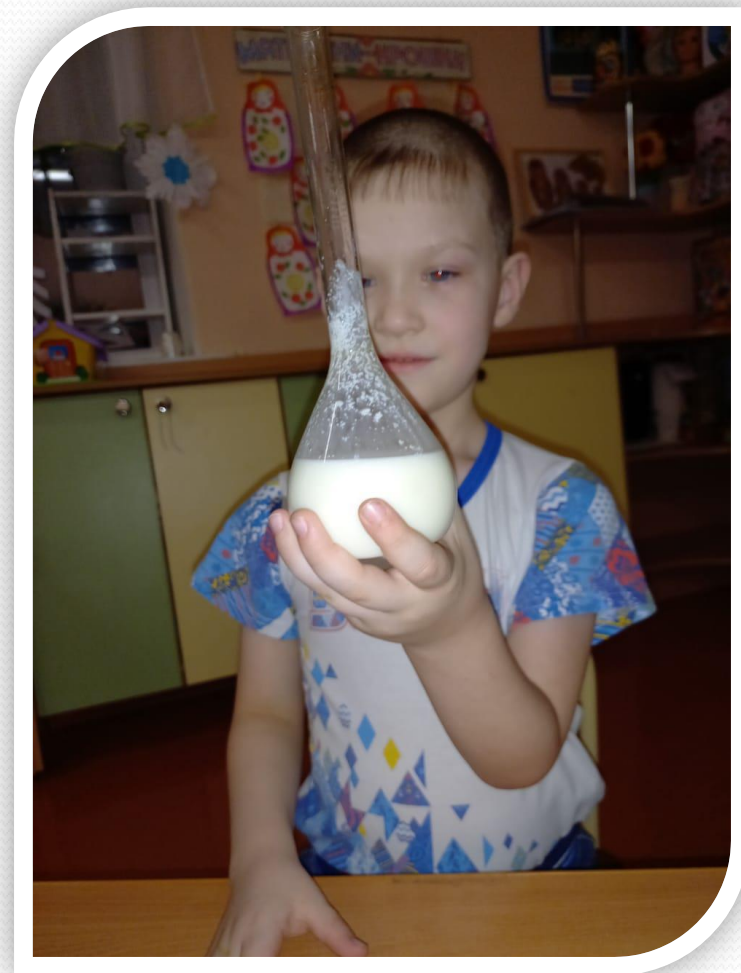
# Опыт : Определение казеина в молоке



# Добавление кислоты в молоко



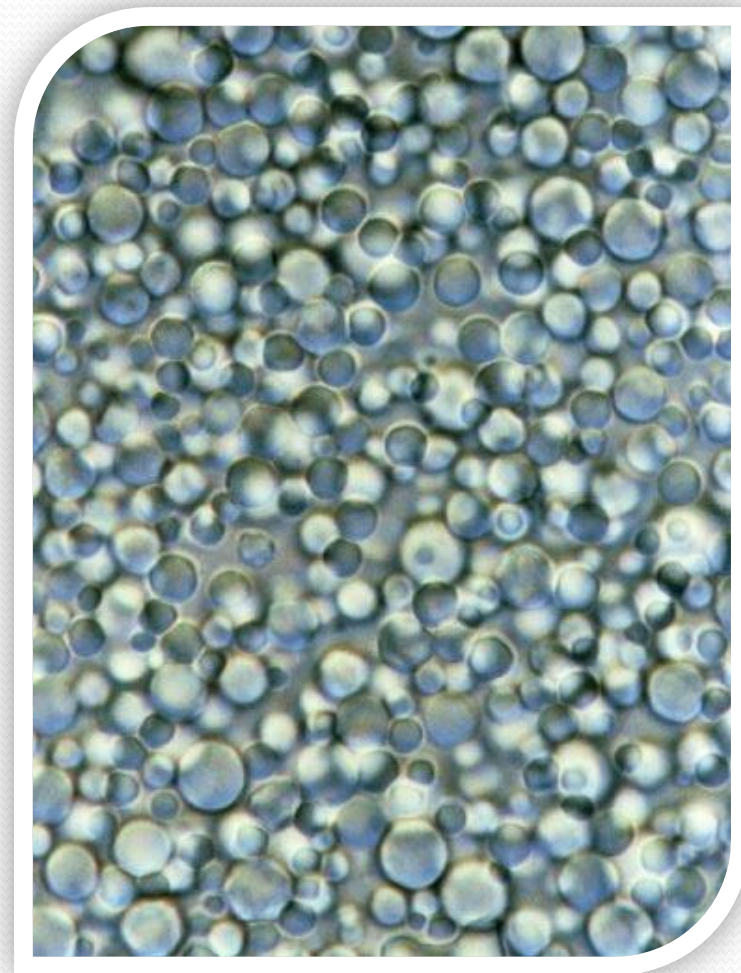
# Хлопья казеина



Рассмотрел в микроскоп и через  
увеличительное стекло



# Казеин под микроскопом



# Опыт : Тайное писание.

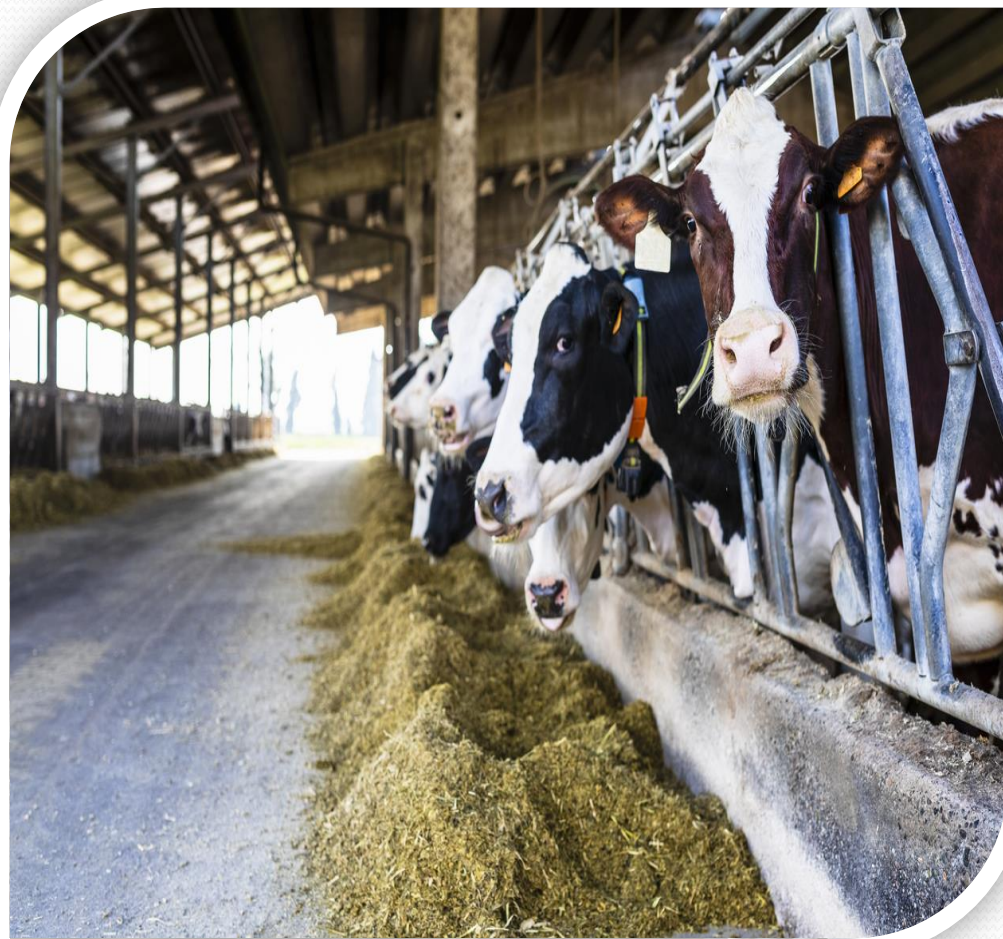


# Экскурсия и наблюдение в магазине





# Экскурсия на животноводческий комплекс





**Из молока  
МОЖНО  
приготовить  
много разных  
продуктов**



## Творог в домашних условиях



# Хлопья творога и сыворотка



# Мой полезный творог



# Сладкая творожная масса



# Молочный банановый йогурт



# Мое производство





# Мой Йогурт



**В результате исследовательской работы, я расширил свои знания о молоке и значении его в жизни человека. Я выяснил, почему молоко белое. Цвет молоку придает молочный белок – казеин. Казеин в молоке образует шарообразные частицы. Я узнал, как приготовить молочные продукты в домашних условиях. Они получились очень вкусными. Моя гипотеза подтвердилась.**



Спасибо за внимание!

