**Здравствуйте, уважаемые студенты!**

Сегодня мы с вами продолжаем изучение темы : **МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ. Сегодня мы разберем кисло-молочные прдукты. Кисломоло́чные проду́кты** (**молочноки́слые проду́кты** ) — группа [молочных продуктов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%8B), вырабатываемых из цельного [коровьего](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0) [молока](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%BE), молока [овец](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B2%D1%86%D0%B0), [коз](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%B7%D0%B0), [кобыл](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D1%88%D0%BD%D1%8F%D1%8F_%D0%BB%D0%BE%D1%88%D0%B0%D0%B4%D1%8C) и других [животных](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D0%BE%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D1%8E%D1%89%D0%B8%D0%B5) или его производных ([сливок](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D0%B8%D0%B2%D0%BA%D0%B8), [обезжиренного](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D0%B8%D1%80) молока и [сыворотки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D1%81%D1%8B%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D1%82%D0%BA%D0%B0)) путём [ферментации](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B5%D1%80%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F). Главной технологической особенностью изготовления кисломолочных продуктов является [сквашивание](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%80%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5) путём введения в него культур [молочнокислых бактерий](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%BB%D1%8B%D0%B5_%D0%B1%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B8) или [дрожжей](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%80%D0%BE%D0%B6%D0%B6%D0%B8) ([самокваса](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A1%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D0%BA%D0%B2%D0%B0%D1%81&action=edit&redlink=1" \o "Самоквас (страница отсутствует)) или [закваски](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%BA%D0%B2%D0%B0%D1%81%D0%BA%D0%B0)). Часто перед производством кисломолочных продуктов используют предварительную [пастеризацию](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F) или [кипячение](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B8%D0%BF%D1%8F%D1%87%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5) молока для исключения возможности развития жизнедеятельности находящихся в нём вредных [микроорганизмов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B8%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%BC).

Стр.175-179 до абзаца «Кумыс»

Оформите краткий конспект!

Желаю успеха! Работы отправлять по адресу: **olga.tulubaeva2013@yandex.ru**