

Отчего молоко скисает?

Постояв день или два, молоко скисает. Но можно его заставить скиснуть и превратиться в творог не в два дня, а в две секунды. Для этого надо прибавить к молоку немного уксуса. Творог сразу выделится.

Творог - это казеин, молочный белок. Он в молоке растворен, как сахар в воде. Но стоит прибавить к молоку кислоты, чтобы казеин выделился, захватив с собой и жир.

Но ведь в молоко никто кислоты не льет. Почему же оно все-таки скисает?

Виноваты в этом крошечные микроорганизмы, которые всегда носятся в воздухе, - молочнокислые бактерии. Попав в молоко, они принимаются за работу - превращают молочный сахар в молочную кислоту. Чтобы молоко не скисало, надо его кипятить. От кипячения бактерии погибают.