

Το γάλα - Διαδικασία παραγωγής

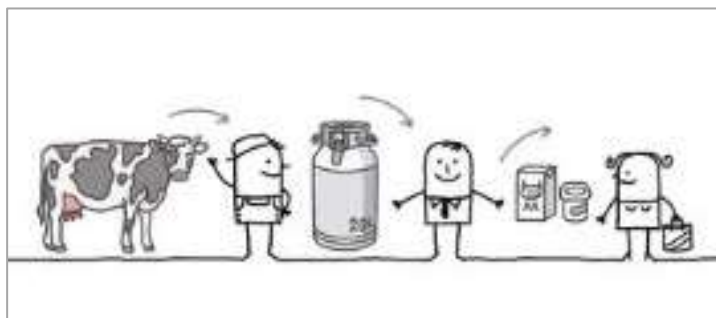
Όλες οι ασκήσεις να γίνουν στο τετράδιο ΤΟ ΣΧΟΛΕΙΟ ΜΑΣ ΕΙΝΑΙ ΕΔΩ.

Το γάλα είναι η πιο σημαντική απλή τροφή που μπορεί να καταναλώσει ένα νεαρό άτομο. Περιέχει εκτός από το λίπος, πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, ένζυμα, μεταλλικά άλατα και βιταμίνες.



Παλιότερα υπήρχαν τα ιδιωτικά γαλακτοκομεία, στα οποία κάθε κτηνοτρόφος χρησιμοποιούσε τα χέρια του για να κάνει όλες τις δουλειές. Τώρα έχουν αντικατασταθεί με μηχανήματα.

Παραγωγή γάλακτος, πριν ...



... και τώρα!



Για να μάθεις το ταξίδι του γάλακτος παρακολούθησε το βίντεο πατώντας στο μπλε σύνδεσμο:

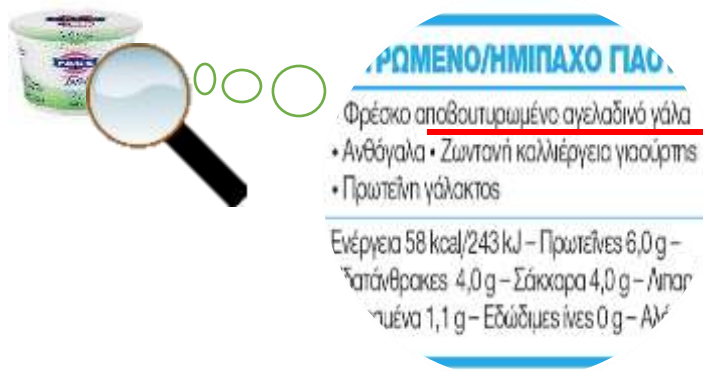
Το ταξίδι του γάλακτος: <https://youtu.be/sV7LHW2akho>



Παστεριοποίηση= Θέρμανση του γάλακτος ώστε να σκοτωθούν όλοι οι βλαβεροί μικροοργανισμοί που βρίσκονται στο φρέσκο γάλα

1. Αναζήτησε τις ετικέτες των προϊόντων που έχεις στο σπίτι και σχεδίασε στο τετράδιο σου προϊόντα που περιέχουν γάλα.


Παράδειγμα:



Μην ξεχάσεις να ζητήσεις την άδεια της μαμάς σου.



Άσκηση 1

1. γιαούρτι 

2. Βάλε τις εικόνες στη σωστή σειρά για να δείξεις την διαδικασία παραγωγής γάλακτος.



Παράδειγμα:

Άσκηση 2

1° στάδιο: Εικόνα ...

2° στάδιο: Εικόνα ...

