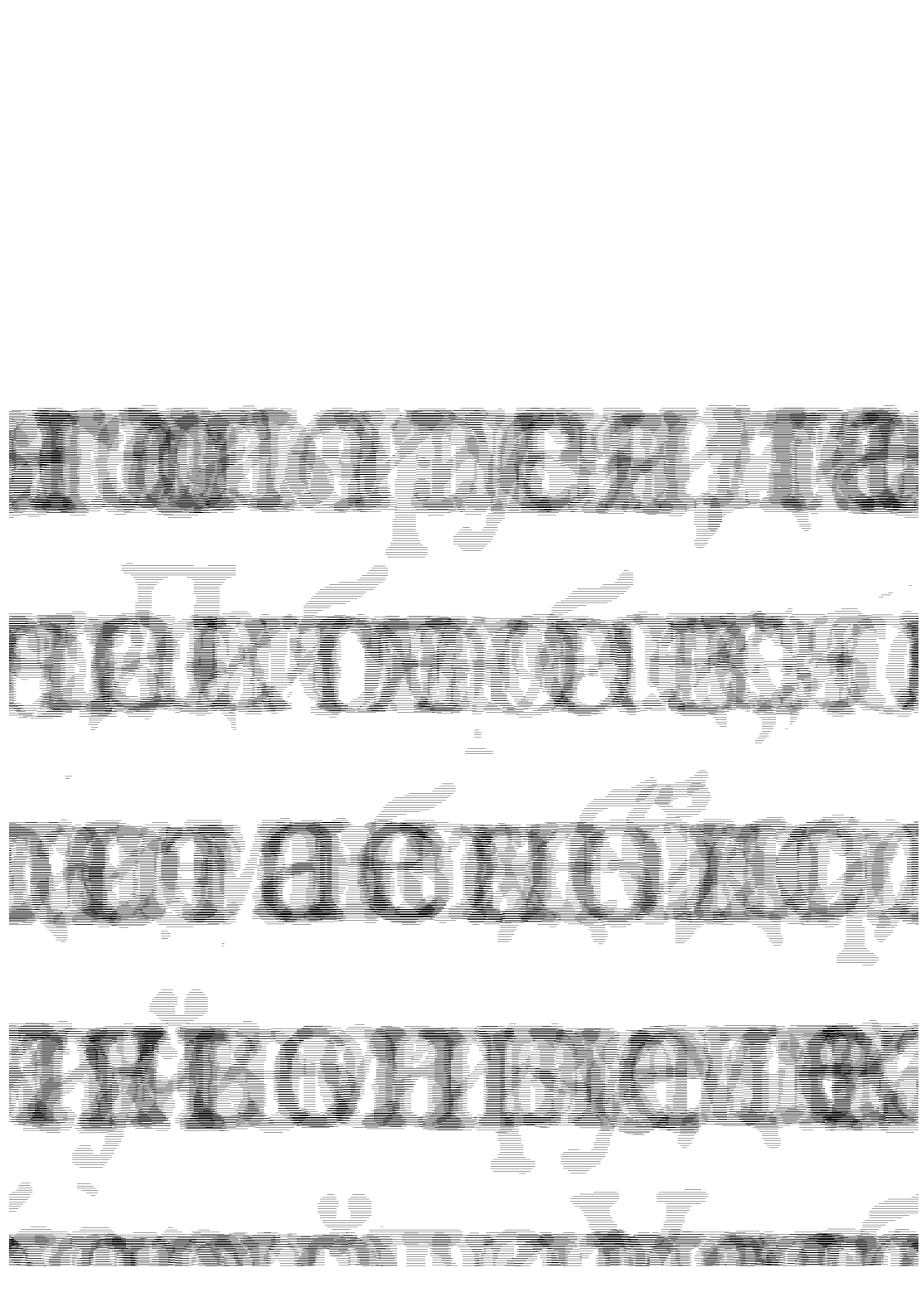


и чество оли

иукоуе е е ф

е т а м е о (о ф

25. и х а о а) о



мерзает при более низкой температуре чем вода (от $-0,54$ до $-0,57^{\circ}\text{C}$). При повышенной кислотности молока точка его замерзания понижается.

Основным показателем качества молока является количество содержащегося в нем жира.

Молочный жир

Жир находится в молоке во взвешенном состоянии в виде мелких шариков, равномерно распределенных по всей массе. Молоко — это эмульсия жира в воде. Жировые шарики настолько малы, что не видны простым глазом. Их можно обнаружить только при помощи микроскопа. Размеры отдельных шариков колеблются в пределах от 1 до 20 микрон (микрон — $1/1000$ мм.). На рис. № 1 изображена увеличенная в 500 раз капля молока. В ней ясно видны жировые шарики.

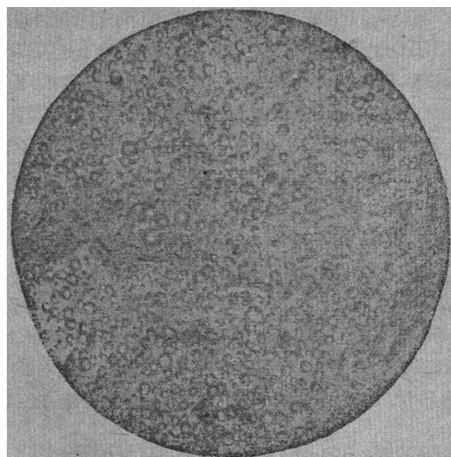


Рис. 1. Капля молока под микроскопом (увеличено в 500 раз).

Чем больше в молоке жировых шариков, чем они ровней и крупней, тем выше его качество. В одном см^3 молока содержится в среднем 3 млн. шариков. Цвет его зависит от количества жира. С уменьшением числа жировых шариков цвет молока приобретает синий оттенок.

Удельный вес молочного жира при $+15^{\circ}\text{C}$ составляет в среднем 0,93. Если жир удалить, то полученное снятое молоко приобретает больший удельный вес чем цельное, так как жировые шарики легче остальной массы молока. Когда молоко

нобави твојој

тогo яйца

и не сапоку

ево иако

Вывести раба

из страны своей

и много же

и жидовские