

15-Laboratoriya mashg'uloti

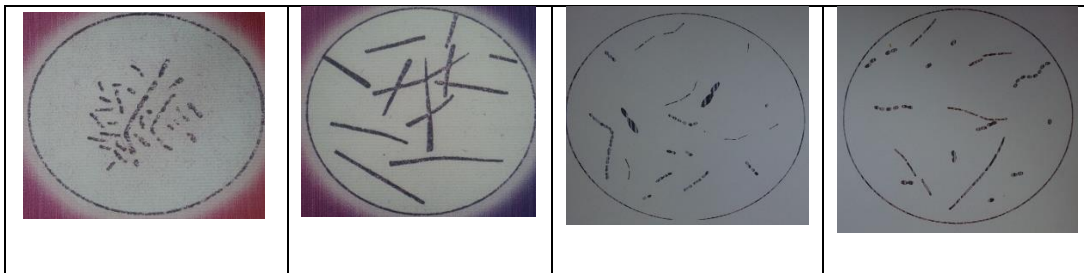
Mavzu: Sut kislotali bijg'ish. Sut va qatiq mahsulotlarini mikroskop ostida kuzatish.

Kerakli jihoz va zarur materiallar: Yangi sut, 100 ml kolbalar, 100 ml silindir, 5-10 ml pipetkalar, 0,1 N. eritmasi, fenolftalein, uch oyoq turi bilan, mikroskop va mikroskopda ko'rish uchun zarur jihozlar, voronkalar, filtr metil ko'ki, laboratoriya kolbalari.

Ishning borishi: tajriba stoli filtrlab uning boshlang'ich kislotaliligi aniqlanadi. Buning uchun 10 ml, sutni 100 ml konussimon kolbaga solib unga 20 ml distirlangan suv quyiladi va 1-2 tomchi fenolftalein solib 0,1 N eritmasi bilan uzluksiz aralashtirish yo'li bilan barqaror och pushti rang bo'lguncha titrlanadi. Sutning boshlang'ich kislotaliligini aniqlagach uni 40-50 ml kolbaga solib og'zi paxtali tiqin bilan berkitiladi.

Bunda parallel xolda 2 chi tajriba quyiladi: kolbaga sut quyib uni paxta tiqin bilan berkitib qaynatiladi. Kolbalarni qaynagan va qaynamaganini 30 °S li termostatga joylanadi. 10-12 soat o'tgach qaynatilmagan sut achiydi va kolba tubiga cho'kma tushadi. Bunda sut kislotasi kazeinat kal'siy bilan reaksiyaga kirishadi va kazein cho'kmaga tushadi. Qaynagan sut tarkibidagi sut kislotasi bakteriyalari halok bo'ladi, yog' kislotasi bakteriyasi sporalari saqlanib qoladi. Termostatda inkubatsiya jarayonida sporalar o'sib, laktozaning yog' kislotali bijg'ish jarayonini chaqiradi. Natijada yog'kislotaning kazeinat kalsiy bilan reaksiyasi tasirida kazein cho'kmaga tushadi. So'ngra esa u peptonizatsiyaga uchraydi. Zardob esa krem rangli badbo'y yog' kislotasi xidini va achchiq tamli suyuqlikka aylanadi.

Topshiriq. Rasmni nomlang



Vazifa

1. Preparat tayorlash, mikroskop ostida ko'rish va rasmini chizish.