

2 Faire son yaourt

Certains de nos aliments proviennent directement d'une culture ou d'un élevage. D'autres sont fabriqués. Le yaourt en est un exemple.

Comment fabrique-t-on le yaourt et le Comté ?

A Étapes de fabrication d'un yaourt



Yaourts au bain-marie

Pour fabriquer des yaourts, il faut du lait, un pot en verre, un bain-marie et un yaourt frais. Le protocole est le suivant :

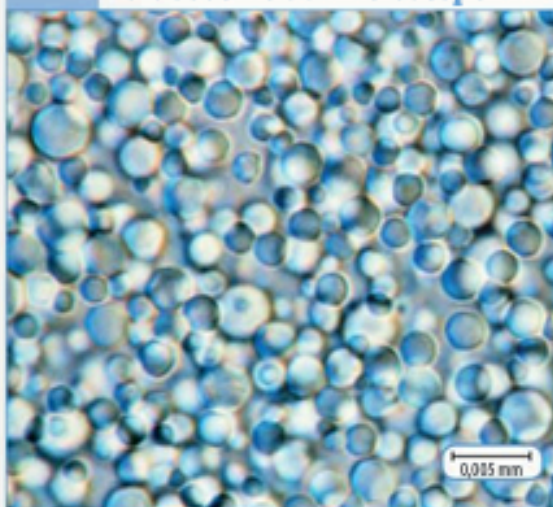
- Verse du lait dans le pot en verre.
- Ajoute une cuillère de yaourt frais contenant des **micro-organismes**, les ferments lactiques.
- Remue pour bien mélanger l'ensemble.
- Couvre le pot pour protéger son contenu.
- Place le pot au bain-marie à une température proche de 45 °C durant 5 heures.

- Quelles sont les matières premières nécessaires à la fabrication d'un yaourt ?

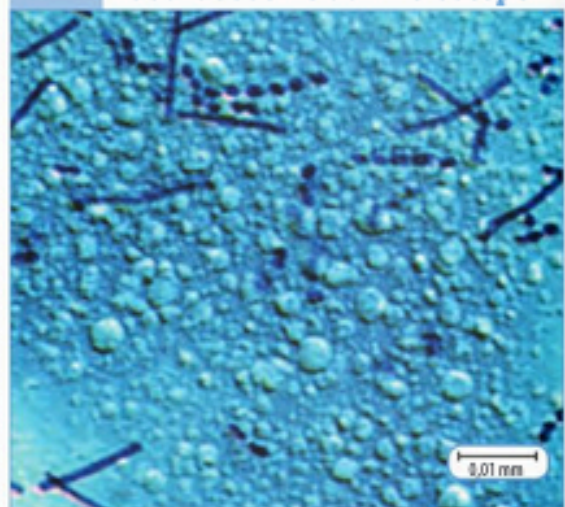
B Observation microscopique d'une goutte de lait et de yaourt

On prélève une goutte de lait que l'on mélange avec un produit qui colore en bleu foncé les micro-organismes. On fait de même avec une goutte de yaourt. On observe ensuite cette préparation à l'aide d'un microscope.

Doc. 1 Lait observé au microscope



Doc. 2 Yaourt observé au microscope



- Indique si l'on peut repérer des micro-organismes dans le lait et dans le yaourt.