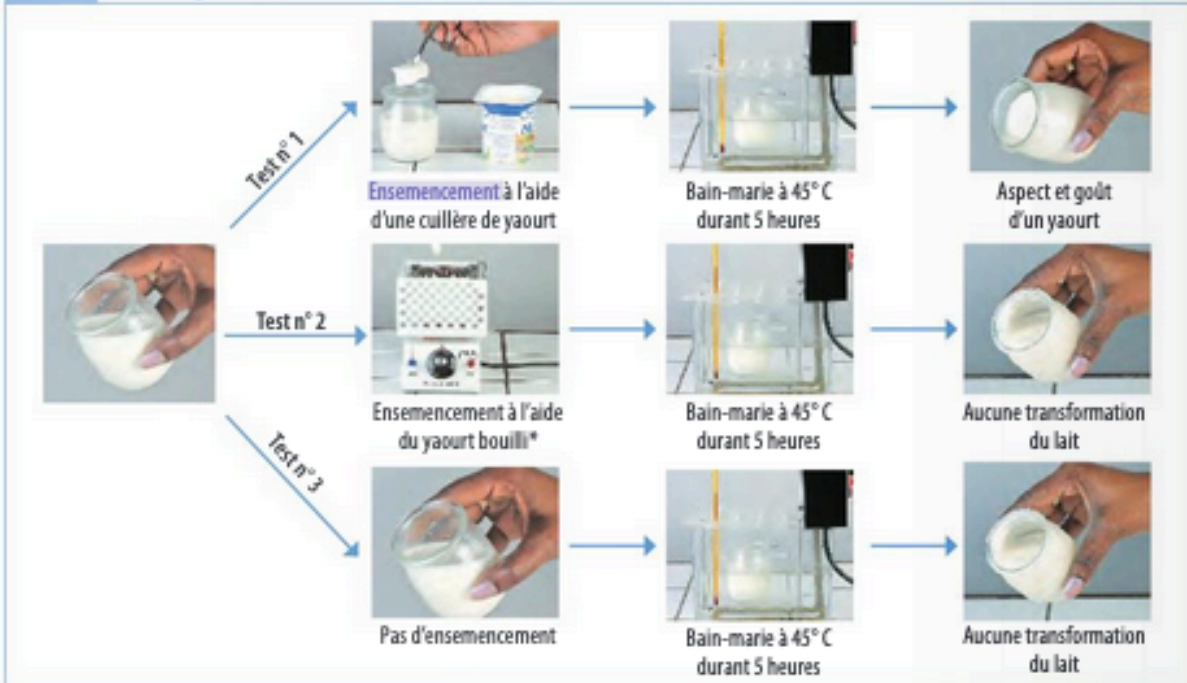




C Rôle des ferments lactiques dans la transformation du lait

Pour mettre en évidence le rôle des micro-organismes dans la fabrication d'un yaourt, on réalise les tests suivants.

Doc. 3 Description des tests et leurs résultats



1. Dans quelles conditions obtient-on du yaourt ?
2. Que peut-on conclure de cette expérience ?

*Les micro-organismes y sont détruits.

D Caractéristiques du lait cru, du yaourt et du Comté

Doc. 4 Composition et durée de conservation

Le yaourt et le Comté sont obtenus par transformation du lait par des micro-organismes. Les micro-organismes utilisés dans les deux ne sont pas les mêmes.

		Lait cru	Yaourt	Comté
Composants principaux pour 100 g de matière sèche	Glucides (en g)	39	42,5	0
	Protéines (en g)	25	33	47,5
	Lipides (en g)	33,5	19	49
	Calcium (en mg)	0,01	0,01	0,02
Durée de conservation au frais		3 jours	10 jours	Environ 2 mois

1. Quelles sont les influences de la transformation du lait sur les temps de conservation et la composition du produit laitier obtenu ?
2. Comment expliquer les différents produits laitiers obtenus à partir du même lait ?



Rédige un texte décrivant le rôle des micro-organismes dans la fabrication des yaourts et fromages et l'intérêt de les utiliser.

Vocabulaire

- **Bain-marie** : récipient contenant de l'eau chaude.
- **Micro-organisme** : être vivant microscopique, qui meurt quand la température augmente.
- **Ensemencement** : action d'introduire des micro-organismes dans un milieu pour les faire proliférer.