

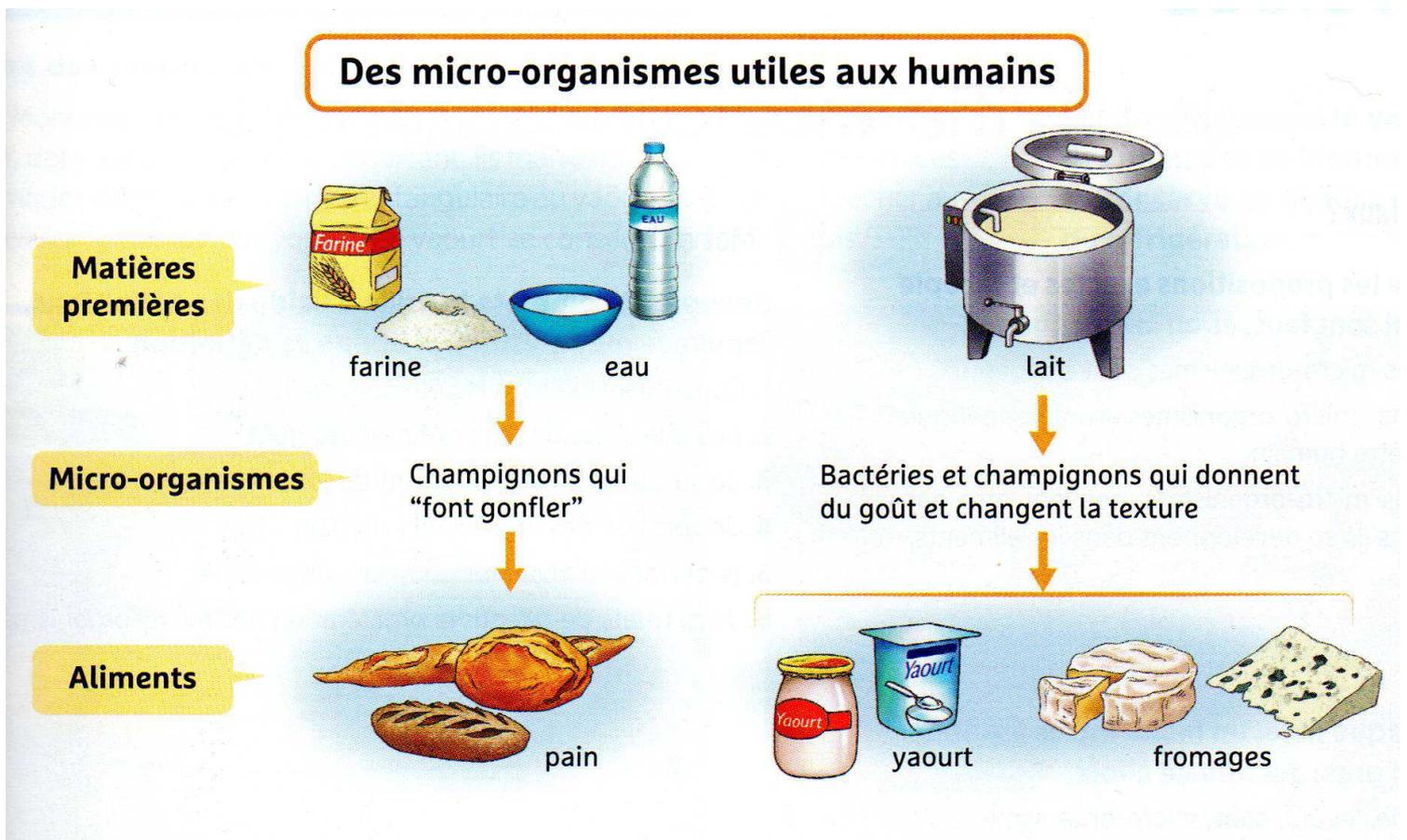
Question scientifique : Quel est le rôle des micro-organismes dans notre alimentation?

A LA MAISON 20 : VISIONNER la capsule 20 et COPIER le bilan



BILAN 20

Beaucoup des aliments que nous consommons sont le résultat de la transformation d'une matière première (comme le lait) sous l'action des micro-organismes. Les micro-organismes sont des bactéries ou des champignons microscopiques. Ces micro-organismes permettent d'obtenir des goûts et des consistances variés (fromage, yaourt)



Activité 20 - La transformation du lait en yaourt

CONSIGNE : Écoute bien Mme Cordier et complète sa recette !

Recette des yaourts

INGREDIENTS

- Que faut-il pour fabriquer des yaourts? _____ et _____
- Indique le noms des deux bactéries: Streptococcus _____ et Lactobacillus _____

FABRIQUER DES YAOURTS

On _____ le lait c'est-à-dire qu'on le chauffe à _____ pour le « débarrasser » des _____ .

On le _____ à 45°C puis on ajoute les _____ .

On ferme les pots _____ pour que les _____ bactéries ne rentrent pas à l'intérieur.

Les pots sont ensuite placés dans une étuve pendant ____ heures entre ____ et ____°C.

Dans l'étuve, les bactéries produisent un _____ qui permet au lait de devenir _____ : c'est la _____ .

CONSERVER LES YAOURTS (voir activité 21)

Où sont ensuite placés les yaourts? Pourquoi ? _____



A voir aussi avec « C'est pas sorcier : les produits laitiers »

<http://viewpure.com/k6J9wbOhtkM?start=0&end=0>

