

Les microbes utiles à l'humain

Recette de yaourt

Document complémentaire élève (DCE2)



Recommandations : l'enseignant réalisera les étapes dangereuses

Réaliser un mélange : Ajouter deux cuillères à soupe de lait écrémé en poudre à 500 ml de lait entier UHT.

Test 1 : Porter la moitié du mélange à ébullition à feu moyen pendant 30 secondes, en remuant sans arrêt, ajouter 1-2 cuillères à café de yaourt, puis verser dans un récipient stérile marqué test 1.

Test 2 : Ajouter 1-2 cuillères à café de yaourt à la moitié restante du mélange n'ayant pas été chauffée, puis verser dans un récipient stérile marqué test 2.

Bien remuer les deux mélanges avec des cuillères stérilisées (par de l'eau bouillante ou très chaude).

Recouvrir chaque récipient d'une feuille d'aluminium.

Etape incubation : Mettre les mélanges au bain-marie à 32-43°C pendant 9-15 heures jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Test 3 : Réaliser l'expérience en suivant la recette indiquée dans le test 2. Cependant, à l'étape incubation, incuber la moitié des échantillons à la température recommandée et l'autre moitié à 20°C ou au réfrigérateur.