

1.2 Micro-organismes- Les microbes utiles

Yaourt observation et conclusion

Document de travail élève 1 (DTE1)



Observations

Test 1 – Yaourt

	Avant Incubation	Après incubation
Quelle était la consistance du mélange ?		
Comment était l'odeur du mélange ?		
Quelle était la couleur du mélange ?		

Test 2 – Stérilisé UHT

	Avant Incubation	Après incubation
Quelle était la consistance du mélange ?		
Comment était l'odeur du mélange ?		
Quelle était la couleur du mélange ?		

Test 3

Combien de temps a-t-il fallu pour obtenir du yaourt quand le mélange était incubé à :

20°C/ réfrigérateur _____ 40°C _____



Mes conclusions

1. Qu'est-ce qui a causé la transformation du lait en yaourt ?
2. Comment s'appelle ce processus ?
3. Expliquer la différence entre les résultats du test 1 et du test 2 :
4. Quels sont le type et le nom des microbes qu'on peut utiliser pour faire du yaourt ?
5. Pourquoi a-t-il fallu davantage de temps pour faire du yaourt à 20°C au réfrigérateur qu'à 40°C ?
6. On utilise une cuillère stérile pour remuer le mélange (étape 5) avant de le mettre à incuber ; que pensez-vous qu'il pourrait arriver si on utilisait une cuillère sale ?