**Les microbes utiles à l’humain**

**Recette du yaourt super-bon**

**Document travail élève 3 (DTE3)**



**Consigne** : Suis les instructions de la recette du yaourt super-bon donnée par ton professeur

**Mes observations**

Avant incubation

|  |  |
| --- | --- |
| Quelle était la consistance du yaourt ? |  |
| Quelle était l’odeur du yaourt ? |  |
| Quelle était la couleur du yaourt ? |  |

Après incubation

|  |  |
| --- | --- |
| Quelle était la consistance du yaourt ? |  |
| Quelle était l’odeur du yaourt ? |  |
| Quelle était la couleur du yaourt ? |  |

Comment le yaourt s’est-il transformé durant la fermentation ?

……………………………………………………………………………………

**Mes conclusions**

1. Pourquoi fallait-il utiliser du lait UHT pour ajouter le yaourt vivant ?

…………………………………………………………………………………………………………………..

2. Qu’est ce qui a provoqué le changement du lait ?

…………………………………………………………………………………………………………………..

3. Comment s’appelle ce processus ?

…………………………………………………………………………………………………………………..

4. Quels autres aliments résultent de l’activité des bactéries ou des champignons ?

............................................................................................................................................................

**Le savais-tu ?** Un adulte moyen transporte environ 2kg de bonne microflore intestinale – Le poids de 2 paquets de farine

**Étonnant :** Il y a plusieurs fois mille milliards de bonnes bactéries dans le tube digestif de l’homme.