

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.