



Joghurtkísérleti megfigyelések

1. teszt – joghurt	Inkubálás előtt	Inkubálás után
Milyen volt a keverék állaga?		
Milyen szaga volt a keveréknek?		
Milyen színe volt a keveréknek?		

2. teszt – steril joghurt	Inkubálás előtt	Inkubálás után
Milyen volt a keverék állaga?		
Milyen szaga volt a keveréknek?		
Milyen színe volt a keveréknek?		

Hogyan változott a keverék erjedés közben?

3. Teszt

Mennyi idő alatt készült el a joghurt, amikor a keveréket a következő hőmérsékleteken inkubáltuk?

20°C - _____

40°C - _____

Joghurtkísérlet – következtetések



1. Mi okozta a tej joghurtta válását?

2. Hogyan nevezzük ezt a folyamatot?

3. Magyarázd el a különbségeket az 1. és 2. kísérlet között!

4. Milyen típusú és nevű mikrobákból lehet joghurtot készíteni?

5. Miért tartott tovább a joghurt készítése 20°C-on, mint 40°C-on?

6. Az inkubálás előtt steril kanállal kellett megkeverni a keveréket (5. lépés). Mit gondolsz, mi történhet, ha piszkos kanalat használunk?
