



Eksperiment med yoghurt

Observasjoner

Bruk boksene til å fylle ut observasjonene fra eksperimentet, og sjekk disse med læreren din

Test 1 - Yoghurt

	Før inkubasjon	Etter inkubasjon
Hvordan var konsistensen i blandingen?		
Hvordan luktet blandingen?		
Hvilken farge hadde blandingen?		

Test 2 – Sterile Yoghurt

	Før inkubasjon	Etter inkubasjon
Hvordan var konsistensen i blandingen?		
Hvordan luktet blandingen?		
Hvilken farge hadde blandingen?		

Hvordan endret blandingen seg under gjæring?

Test 3

Hvor lang tid tok det å lage yoghurten når blandingen ble inkubert ved:

20°C - _____

40°C - _____





Eksperiment med yoghurt

Konklusjoner

Svar på spørsmålene nedenfor ved å bruke resultatene fra eksperimentene dine, og diskuter disse med læreren din

1 Hva forårsaket endringen fra melk til yoghurt?

2 Hva kalles denne prosessen?

3 Forklar forskjellen mellom resultatene i test 1 og test 2.

4 Hva heter den typen mikrober som kan brukes til å lage yoghurt?

5 Hvorfor tok det lengre tid å lage yoghurt ved 20 °C enn ved 40 °C?

6 En steril skje brukes til å røre i blandingen (trinn 5) før inkubasjonen. Hva tror du kan skje hvis vi bruker en skitten skje?

