2º e 3º Ciclo

**FA1 - Folha de Respostas das Observações da Experiência do Iogurte**

Respostas das Observações da Experiência do Iogurte

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Teste 1 - Iogurte | **Antes da Incubação** | **Após a Incubação** |
| Qual era a consistência da mistura? | Líquida | Grossa e cremosa |
| Qual era o cheiro da mistura? | Como leite | Como comida podre |
| Qual era a cor da mistura? | Branca | Creme branco |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Teste 2 – Iogurte Estéril | **Antes da Incubação** | **Após a Incubação** |
| Qual era a consistência da mistura? | Líquida | Líquida  (sem alteração) |
| Qual era o cheiro da mistura? | Como leite | Como leite (sem alteração) |
| Qual era a cor da mistura? | Branca | Branca (sem alteração) |

Como mudou a mistura durante a fermentação?

Resposta: Durante o teste 1, a mistura mudou para uma textura mais cremosa mais espessa e consistente com iogurte, isto deveu-se à fermentação láctica dos micróbios presentes. Nenhuma mudança foi observada no segundo teste devido à falta de micróbios presentes

Teste 3

Quanto tempo demorou a fazer o iogurte quando a mistura foi incubada a: 20° C – Resposta: aprox. 3-5 dias

40° C – Resposta: durante a noite

