



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