



FI2 - Instruções sobre Como Fazer Iogurte

Como Fazer Iogurte

Experiência

1. Adicione duas colheres de sopa de leite em pó desnatado a 500 ml de leite gordo.



2. Leve a mistura a ferver em fogo médio durante 30 segundos, mexendo sempre para matar qualquer bactéria indesejada. Cuidado para não transbordar!



3. Arrefeça até descer a uma temperatura entre 46-60° C.



4. Divida a mistura arrefecida em 2 copos de medidas, estéreis e rotule: 'Teste 1' e 'Teste 2'.
Teste 1: adicione 1-2 colheres de chá de iogurte vivo (i.e., com cultura viva de bactérias).
Teste 2: adicione 1-2 colheres de chá de iogurte estéril.



5. Mexa bem ambas as misturas com uma colher previamente esterilizada colocando-a em água a ferver.



6. Cubra cada recipiente com papel de alumínio.

7. Incube as misturas durante 9-15 horas, em banho-maria quente a 32-43° C, até atingir a firmeza desejada (ou utilizar estufa ou iogurteira)

