



## FT3 – Ficha de Trabalho sobre Experiência do iogurte

# Ficha de Aluno sobre a Experiência do iogurte

Teste 1 – iogurte	Antes da Incubação	Após a Incubação
Qual era a consistência da mistura?		
Qual era o cheiro da mistura?		
Qual era a cor da mistura?		

Teste 2 –iogurte Estéril	Antes da Incubação	Após a Incubação
Qual era a consistência da mistura?		
Qual era o cheiro da mistura?		
Qual era a cor da mistura?		

Como mudou a mistura durante a fermentação?

---

---

## Teste 3

Quanto tempo demorou a fazer o iogurte quando a mistura foi incubada a:

20°C - \_\_\_\_\_

40°C - \_\_\_\_\_