

Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada

Expérience sur la fermentation lactique

Nom:

Date:

Observations

1. Note tes observations du lait avant et après la transformation en yogourt.

Question	Lait	Yogourt
Quelle est la couleur?		
Quelle est l'odeur?		
Quel est le goût?		
Quelle est la consistance (mince, épais, fluide, etc.)?		
L'apparence du produit est-elle homogène ou hétérogène?		

2. Inscris le nombre d'heures écoulées pour que le lait se transforme en yogourt :



Questions

1. D'après toi, que mangent les bactéries lactiques?
2. Quelles conditions environnantes sont nécessaires pour que les bactéries lactiques soient actives et se multiplient?
3. Pourquoi est-il important de chauffer le lait?



4. D'après toi, que serait-il arrivé si tu avais ajouté la culture bactérienne au lait chaud sans attendre qu'il refroidisse?



Ce plan de cours a été produit par le Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada.
[Consulter toutes les ressources d'apprentissage d'Ingenium sur notre site Web.](#)