***Plannifier et Éxécuter + Evaluer***

Date : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Nom : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nom de mon partenaire : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Lab – Faire du Yaourt**

Bût :

Hypothèse :

Matériaux :

* Pot pour yaourt
* Becher de 500 mL
* Cuillère à thé
* Cuillère à mesuré (1 cuillérée à soupe)
* Du lait (1 tasse)
* Du yaourt (2 cuillérées à soupe)
* De l’insulation
* Plaquette chauffante
* Thermomètre

Procédure :

1. Stériliser les pots – placer dans un large pot et couvrir d’eau bouillante. Laisse-les bouillir pour 5 min.
2. Stériliser le lait – prend un bêcher de 500mL et remplis le avec une tasse de lait. Mettez le bêcher sur la plaquette chauffante et le thermomètre dans le lait. Réchauffez le lait jusqu’à 195°F (90°C) – ne la laissez pas réchauffer plus que ça!!!
3. Versez votre lait dans votre pot stérile. Mettez le couvercle.
4. Refroidissez le lait en plaçant le pot dans de l’eau froide. Il devrait atteindre une température de 130°F (55°C).
5. Utilisez une source de bactérie (dans notre cas, le yaourt) pour introduire des bactéries dans le lait. Mettez 2 cuillérées de yaourt dans votre lait et brassez-le avec votre cuillère à thé. Soyez certain de bien le brasser!
6. Recouvrez vos pots.
7. Incubez votre yaourt pour qu’il reste proche à 130°F (55°C) pour 24hrs.

Observations :

Analyse :

1. Pourquoi est-ce qu’on a initialement réchauffé le lait à 90°C?
2. Pourquoi est-ce qu’on a refroidi le lait à 50°C avant d’ajouter la culture de yaourt?
3. Qu’est-ce qu’il y a dans la culture de yaourt? Pourquoi est-ce que nous l’ajoutons au lait tiède?
4. Pourquoi avons-nous gardé le lait à 50°C toute la nuit? Qu’est-ce qui se passe (en termes biologiques) durant ce temps?
5. Pourquoi est-ce que le lait devient plus épais?
6. Pourquoi pouvons-nous maintenant garder le lait plus longtemps maintenant qu’il est en forme de yaourt? (C’est une forme de préservation)

Conclusion :