



Ωφέλιμοι Μικροοργανισμοί



Παρατηρήσεις

Πείραμα 1 – Γιαούρτι

	Πριν την επώαση	Μετά την επώαση
Ποια ήταν η ρευστότητα του μείγματος;		
Ποια ήταν η οσμή του μείγματος;		
Ποιο ήταν το χρώμα του μείγματος;		

Πείραμα 2 – Αποστειρωμένο γιαούρτι

	Πριν την επώαση	Μετά την επώαση
Ποια ήταν η ρευστότητα του μείγματος;		
Ποια ήταν η οσμή του μείγματος;		
Ποιο ήταν το χρώμα του μείγματος;		

Πώς άλλαξε το μείγμα με την επώαση;

Πείραμα 3

Πόσος χρόνος απαιτήθηκε να παρασκευασθεί το γιαούρτι όταν η επώαση έγινε στους:

20°C _____ 40°C _____

Συμπεράσματα

1. Τι προκάλεσε την αλλαγή από γάλα σε γιαούρτι;

2. Πώς ονομάζεται η παραπάνω διαδικασία;

3. Εξήγησε την διαφορά των αποτελεσμάτων στα πειράματα 1 και 2

4. Ποιος είναι ο τύπος και το όνομα των μικροοργανισμών που χρειάζονται για να παρασκευασθεί το γιαούρτι;

5. Γιατί απαιτήθηκε περισσότερος χρόνος στους 20°C, συγκριτικά με τους 40°C;

6. Ένα αποστειρωμένο κουτάλι χρησιμοποιήθηκε στην ανάμιξη (βήμα 5) πριν την επώαση, τι πιστεύετε θα συνέβαινε αν είχε χρησιμοποιηθεί ένα βρώμικο κουτάλι;

