

II. Des microbes dans mon yaourt

a. Fabrication

Les matières premières servant la fabrication du yaourt sont le lait et les ferments lactiques : des micro-organismes. Lorsque ces derniers sont ajoutés à la composition on parle d'ensemencement.

Ces « bons » microbes ne peuvent travailler que lorsque la température est proche de 37°C.

b. Bacilles lactiques

Les microbes à l'origine de la fabrication du yaourt peuvent être observés au microscope à l'aide d'une goutte de yaourt et de colorant.

Ces microbes sont contenus dans les ferment lactiques, sans eux le lait ne peut être transformé.

Puis le yaourt est porté à plus haute température et les micro-organismes sont alors détruits.

c. Fromage

Le fromage est un produit dont la fermentation est encore plus longue (2 mois au lieu de 10 jours).

La teneur en lipides et en protéines y est plus forte. Inversement la quantité de sucres qu'il contient est plus faible.