

Samostojno raziskovalno – opazovalno delo

MLEČNOKISLINSKE BAKTERIJE V SLUŽBI ČLOVEKA

Ker imamo časa na pretek bomo preizkusili kako bodo delale bakterije za nas. Izdelali si bomo pravi, domači, čvrsti jogurt. Uporabili bomo naslednji recept:

POTREBUJEMO

- 1 l svežega domačega mleka (tisti, ki ga nimate možnosti dobiti, ga lahko kupite)
- 1 mali navadni jogurt

POSTOPEK

- Sveže mleko zavremo in ohladimo. Lahko ga zavrem že prejšnji dan, postavimo na hladno in poberem plast smetane.
- Mleko nato rahlo segrejemo (38-42°C) - malo topleje, kot je telesna temperatura.
- V mleko z metlico za stepanje vmešamo jogurt.
- Zmes nalijemo v steklene kozarce za vlaganje in jih pokrijemo z pokrovčkom.
- Kozarčke z zmesjo vstavimo v pečico, ogreto na 45°C. za 3 ure.
- Kozarčke z jogurtom pustimo v pečici, da se ohladijo – čez noč.
- Jogurt shranimo v hladilnik.
- Za sladkosnede posameznike lahko v jogurt dodamo po svojem okusu sadje, marmelado, med, zmleti lan...

ANALIZA DELA

1. Pri proizvodnji jogurta si uporabil bakterije. Ali so bakterije živi organizmi?
2. Katere bakterije si uporabil pri izdelavi jogurta?
3. Kakšno vlogo so imele bakterije v izdelavi jogurta?
4. Zakaj je mleko pred dodatkom bakterij sladko, po treh urah pa kislo?
5. Zakaj smo jogurt izdelovali pri temperaturi 45°C?
6. Kaj bi se zgodilo, če bi temperaturo povečali za 10°C?
7. Ali bi dobili jogurt enake kakovosti, če bi temperaturo znižali za 10°C?
8. Zakaj navadno pripravljamo kislo mleko poleti in ne pozimi?
9. Zakaj vsi navadni jogurti nimajo enakega okusa?