

Elaboramos un producto lácteo.

El yogur

Cómo fabricamos yogur

Con este experimento aprenderás, además de elaborar yogur casero, que hay bacterias que se alimentan de los azúcares que contiene la leche y al hacerlo se obtiene otro producto diferente. Recuerda que se ha producido una reacción química denominada **fermentación**. Además, comprenderás que este proceso, al igual que otros industriales, se realiza teniendo en cuenta unas determinadas condiciones, en este caso son la temperatura y el tiempo.

Materiales que necesitas

- Un litro de leche.
- Un yogur.
- Un recipiente que se pueda poner al fuego.
- Un recipiente de cristal.
- Un termómetro.
- Una cuchara.
- Poliespan.

¿Qué tienes que hacer?

- 1** Calentar la leche
Pon la leche en el recipiente y calienta al fuego hasta 45 °C. (Fotografía A).
- 2** Añadir el yogur
Retira del fuego, añade el yogur, que contiene unas bacterias que se alimentan de los azúcares que tiene la leche y hacen que esta se transforme en yogur. (Fotografía B).
Remueve hasta que te quede una mezcla homogénea y vuelve a calentar hasta 45 °C. (Fotografía C).
- 3** Dejar reposar (Fotografías D y E)
Pon el contenido en el recipiente de cristal y tápalo con el poliespan.
Déjalo reposar entre 10 y 14 horas.

