

	REDE DE BUFETES ESCOLARES SAUDÁVEIS		NOME DO CLUBE: _____
	Ano lectivo ____/____	____.º CICLO	
	____.º ANO	____.º Período	_____
	NOME DO ALUNO: _____		
Ficha de Trabalho			

HÁ VIDA NO IOGURTE!

Muitos de nós gostamos de iogurte. É um alimento rico, saudável e acessível. Mas já pensaste um pouco sobre o que é o iogurte? E como é feito o iogurte?

Para encontrares a resposta a estas questões, experimenta fazer a seguinte experiência!

Material necessário:

- 1 Gobelé
- 1 Placa de aquecimento
- 1 Termómetro
- 1 Colher de café
- Tiras para medir o pH
- 2 copos de vidro
- 1 pacote de leite
- 1 iogurte
- 1 Estufa



Preparação:

1. Escreve o teu nome em dois copos de vidro;
2. Aquece o leite dentro do gobelé;
3. Espera que o leite arrefeça até aos 45°C e mede o seu pH;
4. Depois, coloca um pouco de leite nos dois copos de vidro;
5. Num dos copos, previamente identificado para o efeito, acrescenta uma colher de café de iogurte, e mexe bem;
6. Guarda os teus copos, com os dos teus colegas na estufa, a uma temperatura entre os 30°C e os 45°C, fecha a porta cuidadosamente e depois espera até ao dia seguinte.

No dia seguinte...

7. Abre a estufa e verifica o que tens agora nos teus copos;
8. Mede o pH do conteúdo de ambos os copos.

O que observas?

Na verdade, o leite transformou-se em iogurte por ação de dois tipos de bactérias, as *Lactobacillus bulgaricus* e as *Streptococcus thermophilus*, através de um processo chamado **fermentação**.

Tiveste de arrefecer o leite até aos 45°C, para que as bactérias não morressem. É aos 37°C que elas trabalham melhor. Com temperaturas muito altas as bactérias morreriam!

Portanto, na experiência que realizaste, ajudaste as bactérias *Lactobacillus bulgaricus* e as *Streptococcus thermophilus*, a fazer iogurte.