

ELABORANDO YOGUR

Algunos de los alimentos que consumimos habitualmente se obtienen a partir de la transformación de otros. Este es el caso de las leches fermentadas, entre las que se encuentran el yogur o el kéfir.

Para fabricarlos, se añaden a la leche ciertos microorganismos que se alimentan de los nutrientes presentes en ella. Como consecuencia, tienen lugar dos procesos:

La reproducción de los microorganismos, cuyo número aumenta rápidamente.

La degradación de algunas sustancias de la leche y la aparición de otras nuevas, debido a la actividad vital de los microorganismos.

El alimento original se transforma y adquiere un aspecto, un sabor y un olor distintos, de manera que puede hablarse de un nuevo producto.

Tú mismo puedes fabricar yogur de una forma muy sencilla. Para ello, sólo necesitarás leche y una pequeña cantidad de yogur ya elaborado.

MATERIALES:

- Tres recipientes de cristal
- Leche
- Un yogur
- Estufa de cultivo
- Frigorífico

PROCEDIMIENTO:

1. Vierte en un recipiente 100 ml de leche y añade media cuchara de yogur. Mézclalos bien.
2. Coloca el recipiente dentro de una estufa de cultivo a 37°C.
3. Repite el primer paso, pero coloca el nuevo recipiente fuera de la estufa de cultivo.
4. A continuación, prepara un nuevo recipiente siguiendo las indicaciones del primer paso e introdúcelo en el frigorífico.
5. Al cabo de 24 horas, observa los tres recipientes. ¿Qué ha sucedido?

ACTIVIDADES:

1. ¿Por qué se añade yogur a la leche?
2. Si miraras al microscopio una gota de yogur, ¿qué verías?

3. ¿Hay alguna diferencia entre el yogur del recipiente que has colocado dentro de la estufa y el del recipiente que has puesto fuera?
4. ¿Qué ha ocurrido con el yogur del recipiente introducido en el frigorífico? ¿Por qué?