

ΦΥΛΛΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

ΟΝΟΜΑ

ΕΠΙΘΕΤΟ

1.	Το γιαούρτι είναι προϊόν ζύμωσης του γάλακτος	Σ	Λ
2.	Για την παρασκευή του μπορούν να χρησιμοποιηθούν διάφοροι τύποι γάλακτος όπως το πλήρες, το ημιαποβουτυρωμένο κτλ.	Σ	Λ
3.	Το γάλα που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή γιαουρτιού αρχικά παστεριώνεται (στους 72°C για 15 λεπτά), για να καταστραφούν οι παθογόνοι μικροοργανισμοί που περιέχονται σε αυτό.	Σ	Λ
4.	Στη συνέχεια προστίθεται καλλιέργεια μικροοργανισμών, όπως του γένους <i>Lactobacillus</i> και <i>Streptococcus</i> , που μετατρέπουν τη λακτόζη (δισακχαρίτης) του γάλακτος σε γαλακτικό οξύ, μειώνοντας το pH του γάλακτος σε 5,5 και προσδίδουν στο γιαούρτι τη χαρακτηριστική κρεμώδη υφή.	Σ	Λ
5.	Οι μικροοργανισμοί αυτοί παράγουν επίσης αιθανάλη (ακεταλδεΐδη), που προσδίδει χαρακτηριστικό άρωμα στο γιαούρτι.	Σ	Λ
6.	Για την πραγματοποίηση των παραπάνω αντιδράσεων το γάλα επωάζεται για 12 ώρες στους 32°C.	Σ	Λ
7.	Εκτός από τη θρεπτική αξία του, το γιαούρτι προσφέρει τη δυνατότητα αξιοποίησης των πλεονασμάτων γάλακτος, αφού είναι ένα προϊόν με υψηλή θρεπτική αξία, που μπορεί να διατηρηθεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα από ότι το γάλα.	Σ	Λ