



LA FABRICATION

DU

YAOURT

*Par amour,
Pour l'amour*

INTRODUCTION



Le yaourt est un aliment universellement apprécié, reconnu pour sa richesse nutritive et ses bienfaits pour la santé. Sa fabrication, simple mais fascinante, repose sur un processus naturel de fermentation du lait par des bactéries bienfaisantes. Elle montre comment un produit de base, le lait, peut être transformé en un dessert savoureux et bénéfique.

L'objectif de cette expérience est de comprendre les étapes de cette transformation et d'observer l'action des micro-organismes



PLAN

I- Matériel nécessaire

II- Les ingrédients nécessaires

III- Méthode de Fabrication

*Par amour,
Pour l'amour*



I- Matériel nécessaire

- Casserole ou récipient pour chauffer le lait
- Bocaux ou pots en verre propres
- Couvercle ou linge pour couvrir
- Une source de chaleur douce (yaourtière, four tiède, ou boîte isolée).



II-Les Ingrédients nécessaires

- Le lait (entier, demi-écrémé, en poudre)
- Le ferment lactique (yaourt nature ou ferments en sachet)
- Parfois : sucre, arômes, fruits ou autres additifs (selon le type de yaourt).



III- Méthode de fabrication



1-Préparation du lait

Faire bouillir le lait pour le stériliser (Lait liquide)

Laisser tiédir (40–45 °C environ)

2-Ensemencement

Ajouter le ferment lactique ou un yaourt nature au lait tiède Bien mélanger

3-Incubation

Verser dans des pots propres Maintenir au chaud (40–45 °C) pendant 6 à 8 heures

*Par amour,
Pour l'amour*

III- Méthode de fabrication

Après quelques heures, le lait devient plus épais. Le goût devient légèrement acide. La texture obtenue est crémeuse : c'est le yaourt. On constate donc l'action des bactéries lactiques, qui transforment le lactose en acide lactique et donnent au yaourt sa saveur et sa consistance particulières.

4-Refroidissement et conservation

Mettre les yaourts au réfrigérateur Conservation entre 0 et 4 °C





CONCLUSION

La fabrication du yaourt nous a permis de mettre en évidence le rôle essentiel des bactéries lactiques dans la transformation du lait. Grâce à leur action, le yaourt obtenu est plus digeste et conserve une forte valeur nutritive.

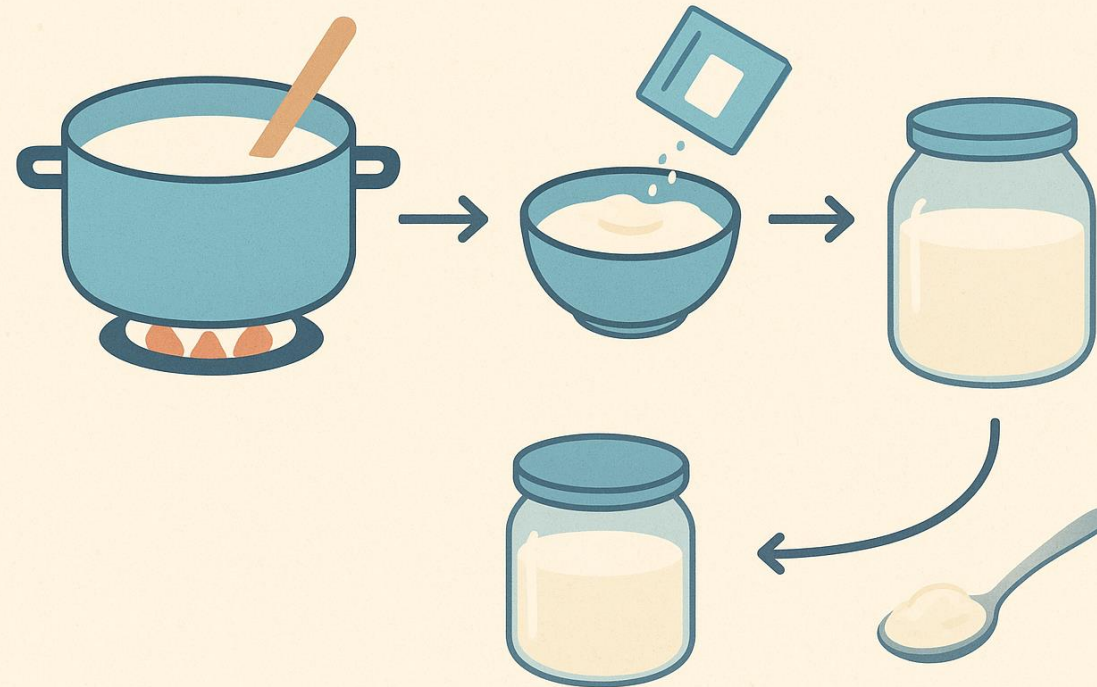
Ainsi, fabriquer du yaourt, c'est allier tradition et science. C'est une manière de mieux comprendre la fermentation, tout en obtenant un aliment sain, économique et personnalisable selon les goûts. Le yaourt illustre parfaitement comment la nature et le savoir-faire humain se complètent pour enrichir notre alimentation

*Par amour,
Pour l'amour*

La fabrication en image



FABRICATION DU YAOURT



*Par amour,
Pour l'amour*



MERCI DE VOTRE ATTENTION

QUESTIONS

APPORTS

SUGGESTIONS

*Par amour,
Pour l'amour*