**Φύλλο εργασίας της εργαστηριακής άσκησης παραγωγής γιαουρτιού**

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ: ……………………………………………………..

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ: ……………………………………………………………..

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

1. Θα ήταν εφικτή η αντίστροφη διαδικασία, δηλαδή η παραγωγή γάλακτος από γιαούρτι; Αν όχι, για ποιους λόγους δε θα ήταν αυτό εφικτό;

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

1. Για ποιο λόγο δεν θα πρέπει να υπερβούμε τους 480 C κατά τη θέρμανση του γάλακτος και την προσθήκη του «ζωντανού» γιαουρτιού;

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

1. Ποιος είναι ο ρόλος του ζωντανού γιαουρτιού;

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

1. Γιατί επωάζουμε το γάλα με το «ζωντανό» γιαούρτι για 8-12 ώρες;

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

1. Γιατί κινδυνεύουμε να πάθουμε δηλητηρίαση αν καταναλώσουμε το γιαούρτι που παρασκευάσαμε;

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….