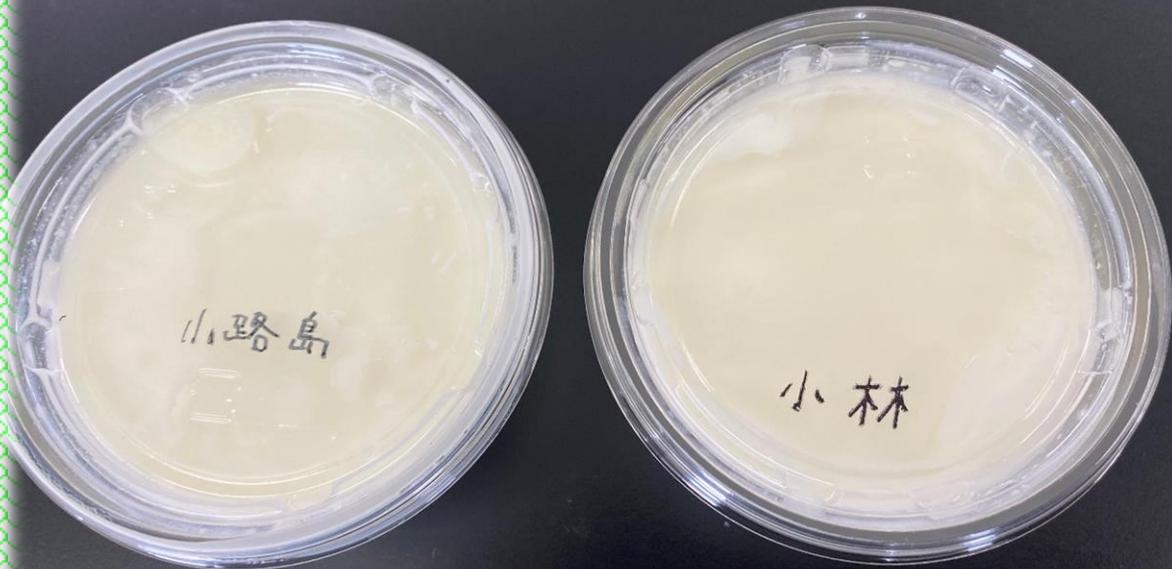


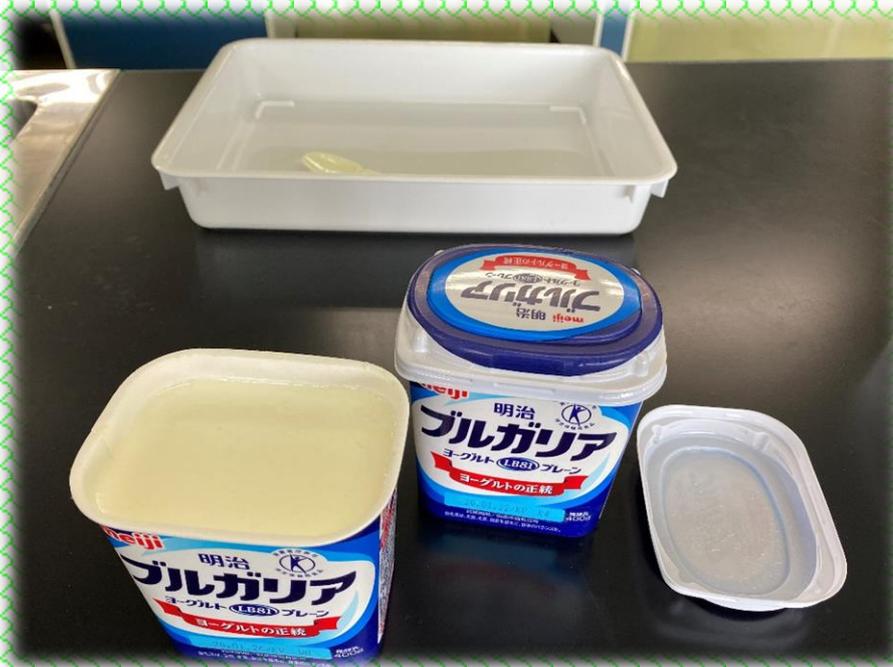
# 3年生 乳酸菌の増殖実験

バイオ園芸科 2月3日

3年生の微生物の授業で、先日はパンを作りましたが  
今回は、「乳酸菌」の増殖についての実習で、簡単な  
ヨーグルトを作ってみました。  
今回も食べ物・・・にぎやかでした。



とても簡単なので下記をご覧になり試してみてください。



乳酸菌は市販のブルガリアヨーグルトをつかいました。

①牛乳をパックごとレンジで40℃に温めます。

200ccの紙パックだと・・・

②牛乳の中に砂糖とヨーグルトを大さじ1杯入れる。

乳酸菌のえさ      乳酸菌

③固まらがないようによく混ぜる。

④ふたを閉じて、暖かい部屋で一晩置く

⑤固まっていたら冷蔵庫で冷やす。

固まっていなかったら温度が足りません。

こたつの中に入れてください。

⑥固まったら食べられます。

注：低脂肪牛乳では固まりません。



温度さえ適切なら乳酸菌が一晩で増殖し固まって  
おいしいヨーグルトになります。

