

VIDEO « LA FABRICATION D'UN YAOURT »

FICHE ELEVE

Regarder le document audiovisuel intitulé « La fabrication d'un yaourt » et répondre aux questions.

1. Une transformation

Le yaourt est-il issu de la transformation d'une matière première d'origine végétale ou animale ? Expliquer la réponse.

.....
.....
.....

2. Les grandes étapes de la fabrication du yaourt

Compléter le tableau à l'aide des mots suivants :

- Collecte du lait
- Usine
- Stockage du lait dans de grandes citernes puis traitement
- Chez les producteurs (fermes agricoles)

Tableau présentant les deux grandes étapes de la fabrication du yaourt

	Action	Lieu
Etape 1		
Etape 2		

Le traitement du lait commence par une séparation de différents éléments du lait. Quels sont les deux produits obtenus au cours de cette étape ?

.....
.....

Comment obtient-on un lait contenant exactement la quantité de matière grasse que l'on souhaite ?

.....
.....

L'étape suivant s'appelle la pasteurisation. Deux opérations se suivent.
Que fait-on au cours de la première opération ? Quel est le but ?

.....
.....

Que fait-on au cours de la deuxième opération ? Qu'ajoute-t-on alors dans le lait ?

.....
.....

D'après les explications de l'ingénieure agro-alimentaire, quel mot est synonyme de « ferment » ?

.....

Comment appelle-t-on cette opération qui consiste à faire agir des ferments sur le lait ?

.....

Compléter la phrase suivante :

Une meilleure production de produits laitiers comme le yaourt est obtenue par l'amélioration de la qualité du et des recherches sur les

3. EN RESUME

Compléter les pointillés ci-dessous pour résumer la recette de la fabrication d'un yaourt en choisissant trois mots dans la liste :

- Lait
- Egouttage
- Ferments
- Centrifugation
- Yaourt
- Fermentation

..... + →

(→ : se transforme en)