

## VIDEO « LA FERMENTATION »

FICHE ELEVE
-------------

Regarder le document audiovisuel intitulé « La fermentation » et répondre aux questions.

### 1. Le yaourt et l'Histoire...

Depuis combien de temps l'Homme fabrique-t-il du lait fermenté ?

.....  
.....

Parmi les repères chronologiques ci-dessous, choisir celui qui correspond à cette période :

- La Joconde de Léonard de Vinci
- Les dinosaures
- Jules César
- Les premières écritures des hiéroglyphes en Egypte

.....

### 2. La recette du yaourt

Quelle est la recette de fabrication du yaourt ?

..... + ..... → .....

(→ : se transforme en )

Quels sont les éléments qui coagulent et qui donnent au yaourt une texture plus solide que celle du lait ?

.....  
.....

### 3. Les ferments

Qu'est-ce qu'un ferment ? Que réalise-t-il ?

.....  
.....

**Que sont « Streptococcus thermophilus » et « Lactobacillus bulgaricus » ?**

.....  
.....

**Quel autre aliment est fabriqué grâce à l'action des ferments ?**

.....

**Quelle est la recette de fabrication de cet aliment ?**

..... + ..... → .....

(→ : se transforme en )

**Dans cette recette, quel est le ferment utilisé ?**

.....  
.....

**Quelle est la quantité de bactéries contenues dans chaque gramme de yaourt ?**

.....  
.....

#### **4. Yaourt et santé**

**Qu'es-ce qu'un ferment qui a des effets probiotiques ?**

.....  
.....

**Pour quel roi le yaourt a-t-il été introduit en France ? Dans quel but ?**

.....  
.....