

## PROPOSITION D'EXPLOITATION PEDAGOGIQUE

Vidéo « La fabrication du yaourt »

SVT

Programme de 6<sup>e</sup>

Partie « Des pratiques au service de l'alimentation humaine »

FICHE PROFESSEUR
------------------

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.

Le yaourt est issu de la transformation d'une matière première d'origine animale, car il est fabriqué à partir de lait, or le lait est d'origine animale (le plus souvent, il est fabriqué à partir de lait de vache).

### 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	Collecte du lait	Chez les producteurs (fermes agricoles)
Etape 2	Stockage du lait dans de grandes citernes puis traitement	Usine

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

Les produits obtenus sont la crème (qui est retirée du lait) et le lait écrémé (c'est-à-dire le lait sans crème).

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

On l'obtient en rajoutant de la crème, en quantité contrôlée.

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

On commence par chauffer le lait à une température de 85 à 90°C, pour se débarrasser des éventuels mauvais microbes.

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

On refroidit le lait à une température de 41°C, ce qui permet d'ajouter des ferments.

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

Le mot « bactérie » est synonyme de ferment.

**Comment appelle-t-on l'opération qui consiste à faire agir des ferments sur le lait ?**

C'est la fermentation.

**Compléter la phrase suivante :**

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

### **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

lait + ferments → yaourt

(→ : se transforme en )