



Vejledning til yoghurtfremstilling + lærervejledning

Materialer til fremstilling

- Fødevarebøtter (mærket Condi)
- Gryde med minimum 2 liter volumen
- Ske til at røre rundt
- Termometer der kan klare 100 °Celsius

Ingredienser

- 1 L sødmælk
- 1 dl neutral yoghurt

Vejledning til yoghurtfremstilling

- Afmål mælk og yoghurt og bland det sammen i en gryde.
- Opvarm blandingen til 30°C.
- Hæld blandingen i condi bøtter.
- Fyld to vandflasker op med fingervarmt vand (42°C) og kom dem i en flamingokasse med låg.
- temperaturen i termokassen skal være så tæt på 40°C som muligt
- Sæt bøtterne i flamingokassen.
- Prøver udtages til pH-måling og måling af viskositet hver time i 24-36 timer.
- Når yoghurten er færdig, sættes den på køl.
- Vurder konsistens, smag og udseende af den færdige yoghurt, og sammenlign med en yoghurt fra supermarkedet.

Yoghurtanalyse

pH-måling

- 1 ml af yoghurten suges op med en pipette.
- Dryp et par dråber på en strimmel af pH-indikatorpapir.
- På en anden strimmel af pH-indikatorpapir dryppes et par dråber vand til sammenligning.
- Vent et par minutter og aflæs hvilken pH farven svarer til.
- Noter pH-værdien.

Måling af viskositet

- Opstil en slidske som vist i videoen.
- Husk at det er vigtigt at man bruge den samme opstilling gennem hele forsøget.
- 1 ml. af yoghurten suges op med en pipette.
- En dråbe hældes på slisken (linealen), og der tages tid på hvor lang tid der tager dråben at nå fra start til slut.
- Tiden noteres som et udtryk for viskositet, da det er den tid der tager yoghurt at flyde fra det øverste af slisken til bunden.

