

乳酸発酵によって、牛乳がヨーグルトになる工程を学びます



牛乳を適正温度に調節



牛乳にヨーグルト投入



サンプリング

牛乳を焦がさないように攪拌しながら、殺菌できる温度まで温め、40℃まで冷却（乳酸菌の発酵適温）し、ヨーグルト（スターター：乳酸）投入



全体実習の様子

※これらは製造工程の一部です



一定の温度に保つ恒温器



発酵前と発酵後の酸度を測定

- 乳酸菌は、乳糖を乳酸発酵し、乳酸をつくります
→ 酸っぱくなり、pH4.6以下になると牛乳中のタンパク質が凝固することを確認
- **食味試験**（味覚、嗅覚等）を行い、乳酸菌のはたらきを学習します