**Приложение 1**

 **Приготовление домашнего йогурта**

**Цель**: получить йогурт в домашних условиях.

**Задачи:**

1. Выяснить, является ли «живым» выбранный для анализа йогурт.
2. Получив свежий йогурт, использовать его в пищу и в качестве закваски для производства новых порций.

**Для эксперимента потребуются**:

* + молоко (пастеризованное или домашнее)
	+ закваска («живой» йогурт, который не подвергался термической обработке после заквашивания; на упаковке должно быть указано число КОЕ – колониеобразующих единиц)
	+ стеклянная банка, крышка, салфетка (все это можно заменить термосом)

**Ход работы**

1. Молоко довести до кипения, но не кипятить. Остудить до такой температуры, которую терпит палец, то есть чтобы оно было не обжигающим, но еще довольно горячим. Оптимальна для заквашивания температура 46ºС (52ºС для некоторых микроорганизмов уже критичная температура ).
2. Соотношение закваски и молока примерно 1: 40, то есть на литровую банку –

 5 чайных ложек йогурта. Закваску (йогурт) предварительно разводят в небольшом

 количестве теплого молока или вносят непосредственно в емкость для

 заквашивания.

1. После удаления пенки и внесения закваски молоко необходимо перемешать, банку накрыть крышкой, укутать и оставить в покое.

Часа через четыре должно произойти заквашивание – образование сгустка по всему объему. Если температура снижается быстро, то может понадобиться 7 – 12 часов. После образования сгустка йогурт можно выдержать при комнатной температуре 2 часа или сразу убрать в холодильник для дозревания. Перед употреблением добавить свежие измельченные фрукты и подсластить сахаром. Очень вкусно и полезно.