

Les moisissures

1er jour : Ecris ce que tu a mis dans les sacs et décris l'expérience.

Sac n° 1 : _____

Sac n° 2 : _____

.....

2ème jour : Observe les sacs sans les ouvrir et note tes observations.

.....

3ème jour : Observe les sacs. Cette fois, tu peux les ouvrir. Note tes observations.

.....

Note maintenant tes conclusions.

.....

Tous les microbes ne sont pas dangereux pour la santé. Ils peuvent même être utiles à l'homme. Certains servent à fabriquer du vinaigre, des levures, du fromage.

Pour fabriquer certains laitages, nous avons besoin des microbes. Comme les batteries que l'on trouve dans les yaourts. Un gramme de yaourt contient plus de 500 millions de bactéries ! La plupart sont utiles : elles aident le lait à fermenter.

Ces tableaux indiquent le nombre de litres de lait nécessaires à la fabrication de différents laitages. Amuse-toi à les compléter.

Lait (en litre)	Camembert (nombre de)
2	1
20
.....	3
.....	26
.....	100

Lait (en litre)	Yaourt (nombre de)
0.25
.....	4
1	8
.....	10
.....	12

Lait (en litre)	Beurre (en kilo de)
.....	0.5
22	1
.....	10
.....	20
660