

El que no es veu del iogurt

Centre: I ESM Ferran Tallada

Alumnes: Laura Barreda Martin , Maria Arquillo Raposo

Professor/a: Miquel Batlle , Lourdes Freixa

Àrea Curricular: Biologia

Tipus de material elaborat: memòria escrita

Hipòtesi de partida o idea inicial:

Per al nostre treball hem plantejat la següent hipòtesi:

" A més caducitat, el nombre de bacteris augmenta, a més a més, aquests resisteixen l'HCl ".

El procés d'elaboració:

S'han fet cultius de iogurt caducat i no caducat de diferents tipus, però la major part de l'estudi s'ha centrat en tres: Danone Natural, Bio Natural de poble i iogurt casolà.

S'ha mesurat el pH dels diferents iogurts amb dos mètodes: utilitzant el pHmetre i la valoració amb NaOH i HCl. S'han comparat el nombre de colònies dels diferents tipus de iogurts analitzant les diferències entre els no caducats i els caducats.

A més s'ha afegit HCl als cultius per augmentar-ne l'acidesa i estudiar la resistència dels bacteris al medi per analitzar les diferències de l'efecte prebiòtic dels diferents tipus de iogurts.

Prèviament es va fer una visita a una granja de iogurt i una altra a una granja de formatge.

Conclusions, resultats de la recerca:

A partir del nostre treball podem dir:

El iogurt casolà es contamina molt més que els altres.

Els iogurts caducats desenvolupen més colònies que els no caducats.

Dels diferents tipus de iogurts analitzats, el Bio Natural de poble és el que presenta més colònies.

Els bacteris del iogurt Bio Natural de poble són més resistents a l'acció de l'HCl que la resta.

De tots els iogurts estudiats el més àcid és el iogurt Natural de poble.