

## AULA PRÁTICA DE BIOLOGIA GARANTE PRODUÇÃO DE IOGURTE

Os alunos dos 2<sup>os</sup> anos do Curso Técnico em Florestas Integrado tiveram a satisfação de presenciar uma aula prática muito interessante sobre fermentação do leite, dentro da disciplina de Biologia que é ministrada pela professora Marcia Aparecida Pires da Silva.

De acordo com as explicações da professora, no processo de fabricação do iogurte são usadas duas bactérias: a *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* e a *Streptococcus thermophilus*, que são bactérias do bem, necessárias à nossa saúde. A primeira está relacionada com a cremosidade e o cheiro do iogurte, enquanto o *Streptococcus thermophilus* está mais relacionado com a fermentação.



Mas porque o leite vira o iogurte? A explicação é porque a temperatura alta é ideal para a proliferação das duas mais importantes bactérias presentes no produto: *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* e

*Streptococcus thermophilus*. Conforme elas aumentam, elas transformam a lactose em ácido láctico, diminuindo o pH do leite, transformando-o em iogurte.

A aula sobre fermentação incluiu a produção de iogurte e, ao final do processo, os alunos puderam degustar o produto feito por eles mesmos.

