

# Joghurt selbst gemacht

## Material für das Experiment:

- Stichfestes Joghurt
- 1 Liter UHT Milch
- Joghurtmaschine oder Backofen

## Versuchsbeschreibung

Um diesen Versuch durchzuführen, muss in Gläser mit Schraubdeckel jeweils zwei Teelöffel stichfestes Joghurt gegeben werden. Dann verteilt man den Liter Milch auf alle Gläser. Danach mischt man das Joghurt mit der Milch.

Nachdem die Vorbereitungen abgeschlossen sind, stellt man die Gläser in die Joghurtmaschine oder in den Backofen bei etwa 40°C. Nun heisst es warten, bis die Milch stichfest ist. Wenn die Milch bei der Zugabe zum Joghurt Raumtemperatur hat, dauert es circa 7-8 Stunden, wenn sie aus dem Kühlschrank kommt sogar 9-10 Stunden. Sobald das Joghurt stichfest ist, kann man es in den Kühlschrank stellen.



## Der Vorgang

Das stichfeste Joghurt enthält Milchsäurebakterien, welche bei 40°C sehr gut wachsen können. Sie wandeln den Milchzucker (Laktose) in Milchsäure um. Diese zerstört die Eiweissmoleküle und so dass sie gerinnen, die Milch wird dick. Es entsteht stichfestes Joghurt.

Gerührtes Joghurt macht man, in dem man das stichfeste Joghurt erhitzt und somit die Milchsäurebakterien abtötet. Danach wird es gerührt.

## Beispiel im Alltag

Im Alltag wird dieses Verfahren von jeder Molkerei verwendet, um Frucht- oder Naturjoghurt zu produzieren.

