**Universidade Federal de Rondônia – UNIR**

**Programa Institucional de Bolsa de Iniciação à Docência – PIBID**

ESCOLA:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

PROFª :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

DISCIPLINA:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

NOME:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

SÉRIE: \_\_\_\_\_ VALOR:\_\_\_\_\_\_

**Transformação de leite em iogurte pela ação de bactérias**

1. **INTRODUÇÃO**

O iogurte é obtido pela fermentação do leite, por ação de bactérias – *Streptococcus thermophilius e Lactobacillius bulgaricus* - que transformam a lactose (açúcar do leite) em ácido lático. Como são adicionadas após o processo de pasteurização do leite, essas bactérias permanecem “vivas”. Um dos aspectos positivos é o fato das bactérias manterem no organismo um meio ácido que impede o desenvolvimento de outros microrganismos e leveduras prejudiciais que podem causar infecções.

1. **OBJETIVO**

Observar a ação benéfica dos microrganismos na produção de iogurte através da sua produção a partir do leite por ação de fermentação de bactérias lácteas.

1. **MATERIAIS**

• 1L Leite integral

• Iogurte Natural

• Recipiente

• Microscópio óptico

• Lâmina preparada

1. **PROCEDIMENTOS**

• Despejar o leite integral no recipiente de tamanho adequado para a quantidade de iogurte que será produzido, adicionar a ele o iogurte natural e misturar.

• Cobrir o recipiente com um pano e deixá-lo em repouso até o outro dia.

• Depois de um intervalo de 24 horas, observar como ficou aquela mistura, o seu aspecto devido à ação das bactérias.

• Para visualizar, observe a lâmina na objetiva de maior aumento.

1. **QUESTÕES**
2. Desenhe o que você observou no microscópio
3. Qual foi o tipo de célula observada? A que reino pertence às células observadas?
4. Classifique os tipos de bactérias observadas de acordo com a sua forma e estrutura.
5. **REFERÊNCIA**

Roteiro utilizado pela escola E.E.E.M. Major Guapindaia. Adaptado pelos bolsistas do PIBID.