



Receita de Experimento

Ciclo I (1º ao 5º ano)
Química · Bactérias



Casa de Curioso



VÍDEO

Pergunta / Problema:

Como fazer iogurte em casa?

Objetivo:

Observar transformações químicas ocasionadas por bactérias boas, que fazem bem ao nosso organismo.

Palavras-chave:

transformação, bactérias, iogurte

Materiais:

1 litro de leite, 1 copo de iogurte natural, um pote e uma bolsa térmica ou isopor.

Como fazer:

Coloque na panela um litro de leite integral. Agora peça a ajuda de um adulto. Aqueça o leite até que ele QUASE ferva. Deixe depois o leite esfriar até que você consiga colocar o dedo sem se queimar. Agora coloque o copo de iogurte desnatado. Mexa bem. Coloque a mistura ainda quente dentro do pote plástico e ponha o pote aberto dentro da bolsa térmica ou do isopor. Aguarde por 8 horas.

O que aconteceu:

O leite vira iogurte. No iogurte encontramos bactérias. São bactérias boas, que transformam o leite em iogurte. Ao colocar o copo de iogurte no leite ainda quente estas bactérias fazem algumas transformações químicas, transformando todo o leite em iogurte.