

C'est pas sorcier : « Les produits laitiers »

- 1) Quelle race de vache produisent beaucoup de lait ? *Les normandes*
- 2) Avantages de la traite mécanique par rapport aux mains : *hygiène, efficacité*
- 3) Où les camions citernes emmènent-ils le lait ? *à la laiterie*
- 4) Cite deux éléments présents dans le lait : *eau, matières sèches (protéines, caséines, sucre) matières grasses, sels minéraux + vitamine A*
- 5) Quelles techniques utilise-t-on pour conserver le lait ? *pasteurisation et stérilisation*
- 6) Cela sert à quoi ? *ralentir la multiplication des bactéries*
- 7) Que peut-on faire avec du lait ? *fromage, crème, beurre*
- 8) Choisis parmi plusieurs solutions : bactéries, sels minéraux, sucre, enzymes, colorant, vitamine
 - Qu'utilise-t-on pour fabriquer le yaourt ? *les bactéries*
 - Qu'utilise-t-on pour fabriquer les fromages ? *les enzymes*