

Joghurt süß oder natürlich

Du benötigst:

0,5 Liter H-Milch
1 EL Naturjoghurt
Schraubglas / Glas mit Deckel
einen warmen Ort

Fülle die Zutaten in ein Glas mit Deckel und stelle alles circa für 12 h an einen warmen Ort (ca. 40°C). Dazu kannst du alles unter eine Decke mit einer Flasche heißem Wasser packen oder ein Heizkissen verwenden. Es ist auch möglich alles in ein warmes Wasserbad zu stellen.



Beobachtung:

Der selbsthergestellte Joghurt ist flüssiger als gekaufter Naturjoghurt. Mit etwas Marmelade oder Früchten wird er besonders lecker.

Erklärung: Milchsäurebakterien aus dem Naturjoghurt spalten Laktose in Glucose und Galaktose. Diese Einfachzucker werden in Milchsäure umgewandelt.

Die in der Milch enthaltenen Eiweiße verändern durch die Milchsäure ihre Struktur. Man sagt sie denaturieren.

Werte folgendes Testergebnis aus:

Es wurde ein Glucosetest durchgeführt. Das Ergebnis des Glucosetests zeigte, dass Joghurt etwas Glucose enthält. Bei H-Milch war der Glucosetest negativ. Laktosefreie Milch (-L-Milch) enthält sehr viel Glucose.

Finde eine Erklärung für dieses Testergebnis:
