



Sütten yoğurt yapılması

Sütten yoğurdun yapılmasında yararlı bakteriler kullanılmaktadır. Mantarlar sütten yoğurt yapımında kullanılmamaktadır.

Yoğurdun yapılmasında kullanılan "Streptococcus thermophilus" ve "Lactobacillus bulgaricus" maya bakterileridir.

Yoğurdun oluşması

Yoğurdun oluşması laktik asit fermantasyonu sonucu oluşmaktadır. "Streptococcus thermophilus" ve "Lactobacillus bulgaricus" laktik asit fermantasyonunu gerçekleştiren bakterilerdir. Bu bakteriler sütteki laktozu basit şekere çevirmektedir. Laktik asitteki artış sütü yoğurt özelliğine benzer jel benzeri yapıya dönüştürür. Lactobacillus bulgaricus fermantasyon sırasında yoğurda kokusunu veren asetaldehit üretir.

Yoğurt yapılmasında ılık süt içerisine birkaç kaşık yoğurt karıştırılarak ılık ortamda bekletilmesi gerekmektedir. Süt içerisindeki laktoz bakteriler tarafından besin olarak tüketilerek hızla çoğalır.

Bu sayede süt yoğurda dönüşmüş olur.

Maya Mantarları Nerede Kullanılır

Maya mantarları hamurun mayalanarak ekmekek, kek ve börek yapımında kullanılır.