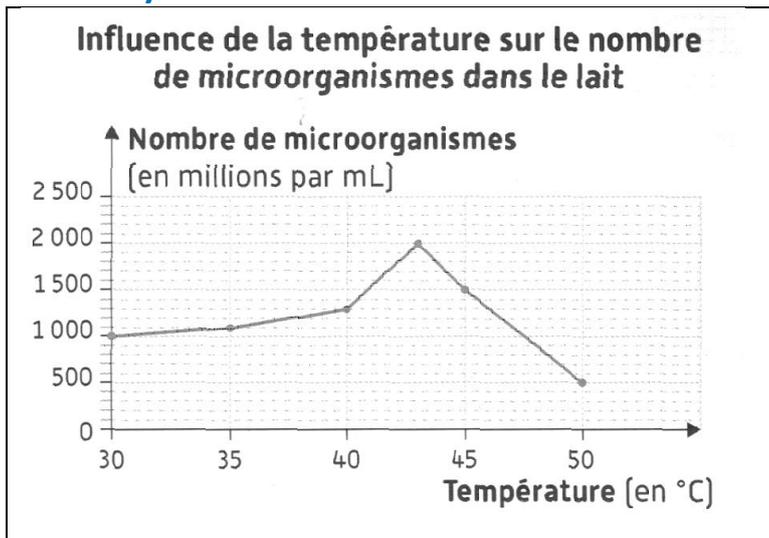


Les bonnes conditions pour produire nos aliments

- La bonne température pour faire du yaourt

Pour faire du yaourt on utilise une yaourtière qui permet un chauffage doux et progressif du lait additionné des bactéries afin de stimuler le processus de fermentation. Ainsi, il suffira de 8 heures environ pour fabriquer des yaourts.

De la fin de sa fabrication et jusqu'à sa consommation, le yaourt doit être conservé au réfrigérateur à une température inférieure ou égale à 4°C afin d'éviter des contaminations par des bactéries nocives et des moisissures.



- La bonne hygrométrie pour l'affinage des fromages



La plupart des fromages ont besoin d'un environnement chaud et humide. Le processus de maturation doit bénéficier d'une humidité équilibrée et constante : le degré d'hygrométrie de la pièce dans laquelle l'affinage se déroule conditionne la vitesse des réactions par les microorganismes à la surface de la pâte du fromage. En général, la plupart des fromages ont besoin d'un taux d'humidité de l'ordre de 75 à 95 %, et d'une température comprise entre 10 et 13°C.

- De l'obscurité pour faire du vinaigre

Pour faire du vinaigre on utilise du vin ou du cidre que l'on place dans un vinaigrier avec des bactéries nommées *acetobacter aceti* qui vont transformer l'alcool en acide acétique.

Pour que la fermentation fonctionne, les bactéries doivent être à l'abri de la lumière mais bien oxygénées et à une température comprise entre 20 et 30 °C.

