

Bài 24: THỰC HÀNH: LÊN MEN ETYLIC VÀ LACTIC

Lên men lactic:

1. Làm sữa chua:

- Pha sữa với nước, đun sôi ngọt vừa uống, để nguội.
- Cho sữa chua vào trộn đều, đổ ra hộp nhỏ, đậy kín.
- Ủ trong hộp xốp ở $t^0 = 40^0C$ trong 3 – 4h, bảo quản trong tủ lạnh.
- Lưu ý: Muốn quá trình lên men nhanh hơn cần cho thêm 1 thìa đường, mùa đông cần ủ lâu hơn mùa hè.
- Khuyến khích các em ở nhà tự làm.
- Kết quả: Cốc sữa sệt mịn đều, không chua quá và ngậy.

Do sữa từ trạng thái lỏng chuyển sang trạng thái sệt là do khi axit lactic được hình thành, pH của dung dịch sữa giảm, prôtêin của sữa đã kết tủa.

2. Muối chua rau quả:

- Rửa sạch rau, phơi héo bớt nước.
- Cắt thành đoạn ngắn.
- Cho rau cải vào lọ thủy tinh, đổ ngập nước muối 6%, đậy kín để nơi ấm 30^0C trong 2 – 3 ngày.
- Lưu ý: Làm dưa chua dựa trên nguyên lí lên men lactic đảm bảo an toàn nhưng nếu trong quá trình làm không vệ sinh đúng thì các vi khuẩn lên men thôi hoạt động => sản phẩm sẽ bị hỏng.