

BÀI 28. THỰC HÀNH: LÀM SỮA CHUA VÀ QUAN SÁT VI KHUẨN

28.1. Dụng cụ nào được sử dụng để quan sát vi khuẩn?

- A. Kính lúp.
- B. Kính hiển vi.
- C. Kính soi nổi.
- D. Kính viễn vọng.

28.2. Nước được sử dụng làm sữa chua là

- A. nước lạnh.
- B. nước đun sôi để nguội.
- C. nước sôi.
- D. nước đun sôi rồi để nguội đến khoảng 50 °C.

28.3. Trước khi quan sát vi khuẩn trong sữa chua, cần để sữa chua ở nhiệt độ phòng (khoảng 25 °C). Em hãy giải thích cơ sở của việc làm trên.

47

28.4. Trong các bước làm sữa chua, sau khi đã tạo được hỗn hợp gồm nước (hoặc sữa tươi) ấm, sữa đặc có đường và sữa chua, chúng ta cần phải ủ ấm hỗn hợp. Bằng kiến thức đã học, em hãy giải thích tại sao cần phải ủ ấm hỗn hợp đó. Nếu không ủ ấm thì có tạo được sản phẩm đạt chất lượng hay không?

28.5. Em hãy chia sẻ cảm nhận về sản phẩm sữa chua của nhóm mình (độ sánh, vị chua,...).