做酸奶

 酸奶在我们的生活中可谓是家喻户晓，饭后一杯，十分畅快人心！我们科学课上也学了做酸奶。这一课，吴老师也布置了一个作业——做酸奶。

 说干就干，我兴致勃勃地来到厨房，准备好实验材料：纯牛奶、糖、保温杯。我拿出了一个小铁勺，能够正好架在煤气灶上。我打开一瓶纯牛奶，一股浓浓的奶香扑面而来，也有许多小泡泡浮现在牛奶上。五分钟后，等牛奶冷却到五六十度后，我便往牛奶中撒入了白糖并持续搅拌。一切准备就绪后，我拿来保温杯，将准备好的牛奶倒了进去，就满怀期待等六小时后的成果。

 六小时后，开始见证实验成果。我打开保温杯，发现原来香甜可口的牛奶竟如魔术般地变成了粘稠状的酸奶，并还伴有一丝酸奶的独特香味。

 这次实验圆满成功！通过查阅，我了解到牛奶变酸奶的原理：酸奶是采用优质纯牛奶加入白糖均质，经过超高温度灭菌，介入乳酸菌发酵后制作成的一种发酵型乳制品。