

# YOGHURT

jobbare

- några av Arlas minsta kulturarbetare



Bild: Lisen Adbåge

## Visste du att ...

... vi laktobaciller bidrar inte bara till en god smak, utan har använts i flera tusen år för att förlänga hållbarheten på mjölk genom tillverkning av yoghurt, fil och ost.

Vi heter *L. bulgaricus* och *S. thermophilus* och är två av de minsta medarbetarna på mejeriet. Vårt jobb är att göra yoghurt av mjölk. Det krävs 4–6 timmar och en temperatur på omkring 40°C för att vi ska få till rätt "fyllig" konsistens och den syrliga smaken i yoghurten. Vi har fyra kusiner som arbetar med att ta fram filmjölk. De är också mjölksyrabakterier, men vi är ganska olika. Filarbetarna vill ha det kallare på sitt jobb, bara omkring 20°C, och de behöver hela 20–22 timmar på sig för att göra mjölk till fil.