



Le yaourt provient de la transformation du lait de vache en yaourt. Les microorganismes encore présents dans le yaourt peuvent être observés au microscope. Ils ont effectué la fermentation lactique qui produit de l'acide lactique à partir des sucres du lait. Les microorganismes du yaourt sont ronds en petite chaînette ou en forme de bâton (forme allongée). Leur taille est de 1 μm d'épaisseur ou de diamètre. Les microorganismes allongés peuvent avoir une taille de 3-4 μm .

Ces microorganismes sont des **bactéries**.

Le nom de l'image sera yaourt_groupe.jpg

