

Les facteurs suivis lors de la
fermentation

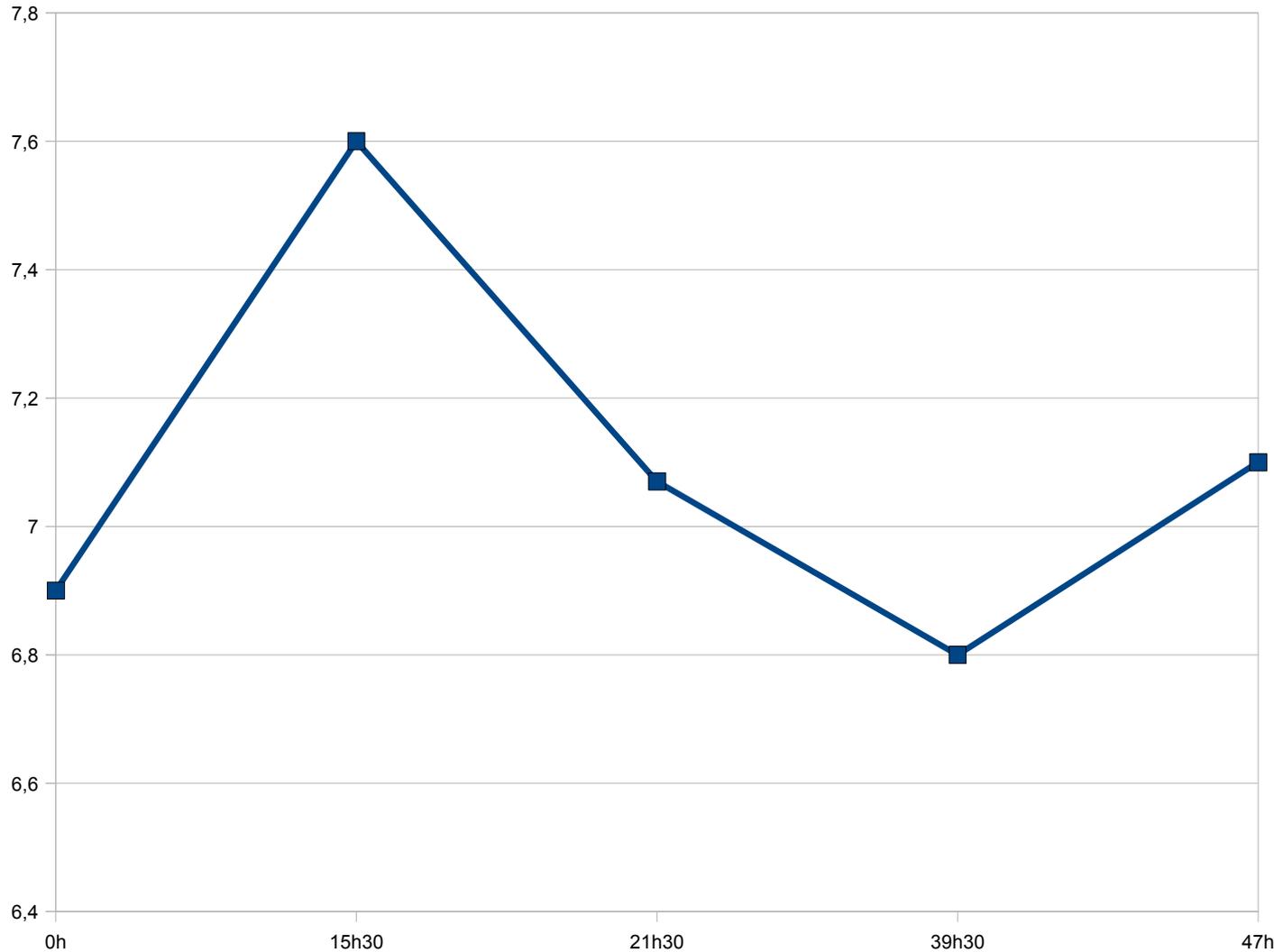
Le PH

Quand les bactéries respirent, elles rejettent du dioxyde de carbone ce qui rend le milieu de culture plus acide.

Pour maintenir le PH a un degré de 6,9, on injecte de la soude sans quoi les réactions chimiques ne seront pas effectuées et le gel de xanthane ne sera pas produit.

Évolution du pH en fonction du temps

Valeur du PH



Temps en heures

PH

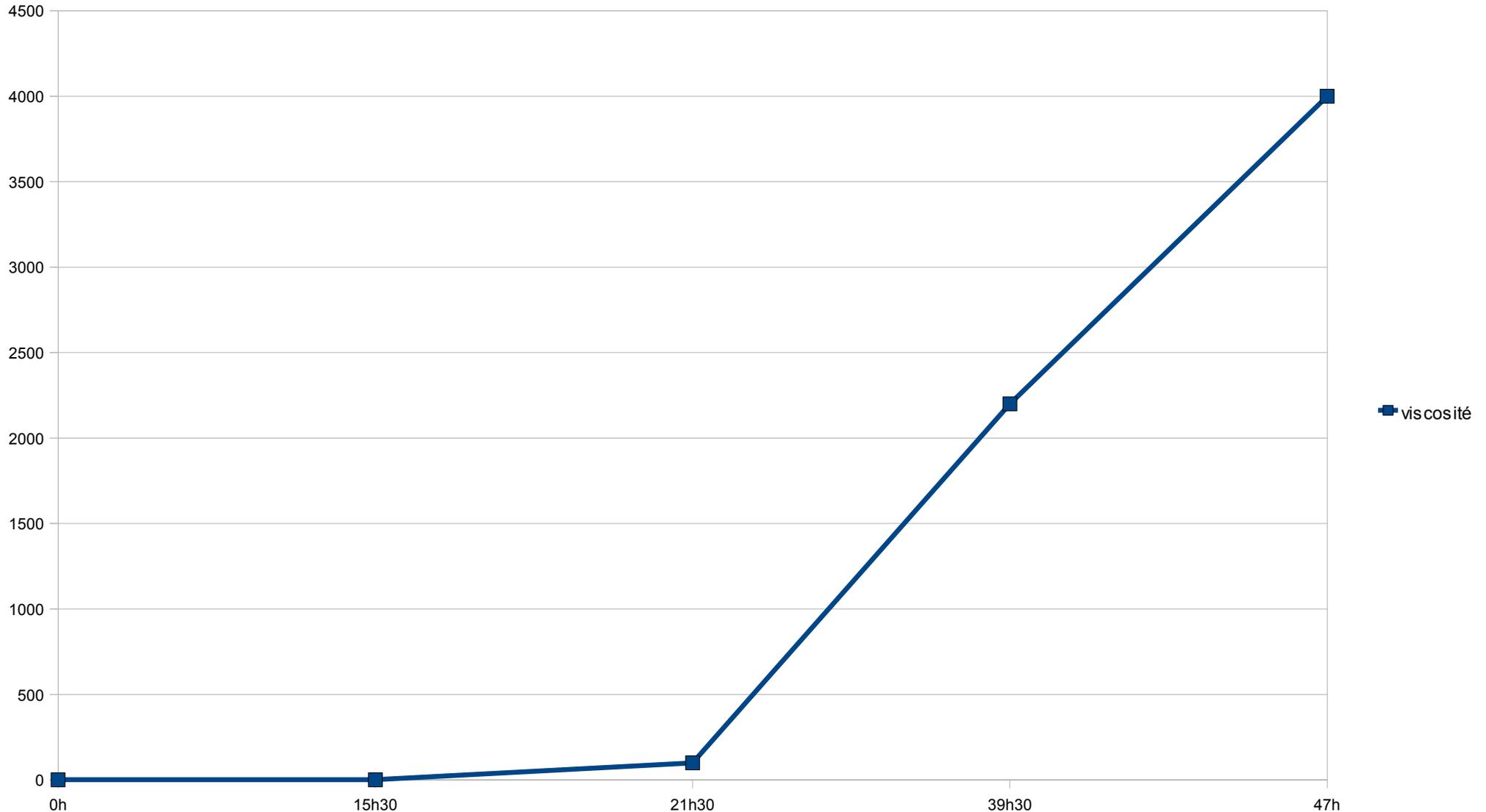
Mesure de la viscosité

La viscosité est la résistance à l'écoulement.

La viscosité augmente au fur et à mesure que l'expérience avance car le gel contenant la gomme xanthane à une texture visqueuse.

Evolution de la viscosité au cours du temps

Viscosité en cps



Temps en heures

La température

On contrôle la température pour qu'elle reste à 28 degré .

La vitesse de rotation de la pâle

La vitesse de rotation de la pâle est très importante car elle permet de diviser les bulles d'air en plus petites ce qui fait une surface de contact plus importante avec les bactéries.