

Streptococcus thermophilus

Faire du yogourt à haute température



Bactérie

Inconnu



Bon



Neutre

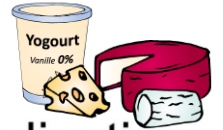


Mauvais

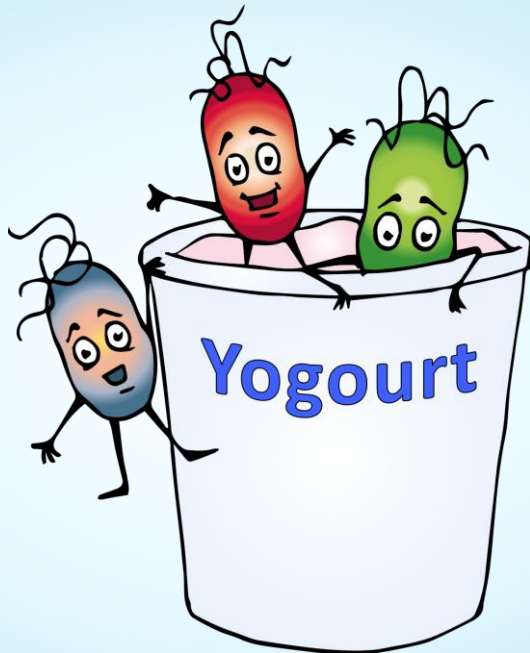


Relation avec nous

Produits
laitiers



Localisation



Saviez-vous que

Streptococcus thermophilus est une bactérie qu'on retrouve dans les produits laitiers fermentés, principalement dans le yogourt. Une caractéristique surprenante de cette bactérie est que sa température préférée pour vivre confortablement oscille autour de 42°C. On aurait pu d'ailleurs deviner cette particularité grâce à son nom : *thermo* signifie chaleur et *philus* veut dire aimer en latin.

Description

De pair avec la bactérie *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* participe à la fabrication du yogourt en dégradant le lactose présent dans le lait en acide lactique. La bactérie sécrète des molécules qui confèrent l'odeur de beurre aux produits laitiers fermentés, fort appréciés des consommateurs. Vu son utilisation massive en alimentation, c'est sans surprise que cette bactérie soit considérée sécuritaire pour les humains. La situation est pourtant complètement différente pour ses bactéries cousines. En effet, d'autres bactéries du groupe des *Streptococcus* sont dangereuses pour les humains : *Streptococcus pneumoniae* peut causer des pneumonies, *Streptococcus mutans* est responsable de maladies dans la bouche et *Streptococcus agalactiae* cause des infections chez les personnes ayant un système immunitaire affaibli. C'est une propriété fascinante des microbes : même si certains microorganismes sont très apparentés, il ne suffit que de quelques différences pour en rendre certains très virulents et d'autres complètement inoffensifs.