

SVT

VERKEST

**PARTIE 3 :
LA PRÉVENTION PAR
LES SCIENTIFIQUES
ENCADRANT LES
ASTRONAUTES**

CHAPITRE 1

Activité 4 : L'importance des micro-organismes dans la transformation des aliments

Comment les aliments sont-ils transformés ?

SVT

VERKEST

**PARTIE 3 :
LA PRÉVENTION PAR
LES SCIENTIFIQUES
ENCADRANT LES
ASTRONAUTES**

CHAPITRE 1

Activité 4 : L'importance des micro-organismes dans la transformation des aliments

Comment les aliments sont-ils transformés ?

SVT

VERKEST

**PARTIE 3 :
LA PRÉVENTION PAR
LES SCIENTIFIQUES
ENCADRANT LES
ASTRONAUTES**

CHAPITRE 1

Activité 4 : L'importance des micro-organismes dans la transformation des aliments

Comment les aliments sont-ils transformés ?

SVT

VERKEST

**PARTIE 3 :
LA PRÉVENTION PAR
LES SCIENTIFIQUES
ENCADRANT LES
ASTRONAUTES**

CHAPITRE 1

Activité 4 : L'importance des micro-organismes dans la transformation des aliments

Comment les aliments sont-ils transformés ?

SVT

VERKEST

**PARTIE 3 :
LA PRÉVENTION PAR
LES SCIENTIFIQUES
ENCADRANT LES
ASTRONAUTES**

CHAPITRE 1

Activité 4 : L'importance des micro-organismes dans la transformation des aliments

Comment les aliments sont-ils transformés ?



Activité 4 : L'importance des micro-organismes dans la transformation des aliments

Comment les aliments sont-ils transformés ?

1. Document 1 : Justifier l'importance des levures dans la fabrication du pain. Formuler une hypothèse pour l'expliquer.

On voit un gonflement de la pâte dans l'expérience contenant les levures. Hypothèse : Les levures libèrent du gaz.

2. Document 2 : Faire un dessin d'observation légendé d'une levure observée au microscope optique.

3. Document 3 : Décrire et interpréter les résultats de l'expérience. L'hypothèse formulée en question 1 est-elle vérifiée ?

Dans l'expérience 1 eau + levures : ballon non gonflé

Dans l'expérience 2 eau + farine : ballon non gonflé

Dans l'expérience 3 eau + farine + levures : ballon gonflé + pâte volumineuse

Dans l'expérience 4 eau + levures au réfrigérateur : ballon non gonflé

A température ambiante, les levures utilisent l'eau et la farine pour se multiplier et du gaz est produit.

L'hypothèse est validée.

4. Tous les documents : Expliquer comment les levures interviennent dans la fabrication du pain.

Les levures consomment le sucre de la farine pour avoir de l'énergie. Une transformation chimique appelée fermentation a lieu dans la cellule et du dioxyde de carbone est produit.