

Mission : Expliquer le rôle des micro-organismes dans la fabrication du pain

Problème : Comment fabrique t-on du pain ?

Consigne : Liste les ingrédients pour réaliser du pain.

.....

1) Qu'est-ce que la levure de boulanger ?

Activité 1 : Observation microscopique de la levure de boulanger

Consigne :

La levure de boulanger est un **champignon microscopique**.

Observe au microscope une goutte de levures de boulanger et dessine ci- dessous ce que tu observes au microscope.

Je m'évalue :

J'ai déposé une petite goutte entre une lame et une lamelle	OUI	NON
Ma lame est propre ainsi que mon microscope (rien ne déborde)	OUI	NON
Je commence à observer au petit objectif (le rouge)	OUI	NON
Pour changer d'objectif j'utilise uniquement la petite vis pour faire la netteté (je ne change plus la mise au point)	OUI	NON
Mon dessin possède un titre (« Dessin de quelques levures de boulanger »).	OUI	NON
Mon dessin possède le grossissement du microscope (X400 (10x40))	OUI	NON
J'ai respecté les consignes pour faire mon dessin (crayon de papier, pas de couleurs, et légendes fléchées, utilisation de la règle)	OUI	NON

2) A quoi sert la levure de boulanger ?

Activité 2 : Le rôle de la levure de boulanger dans la fabrication du pain

Voici le résultat de la cuisson de 2 pains ; un sans levure et un avec levure.

Consigne :

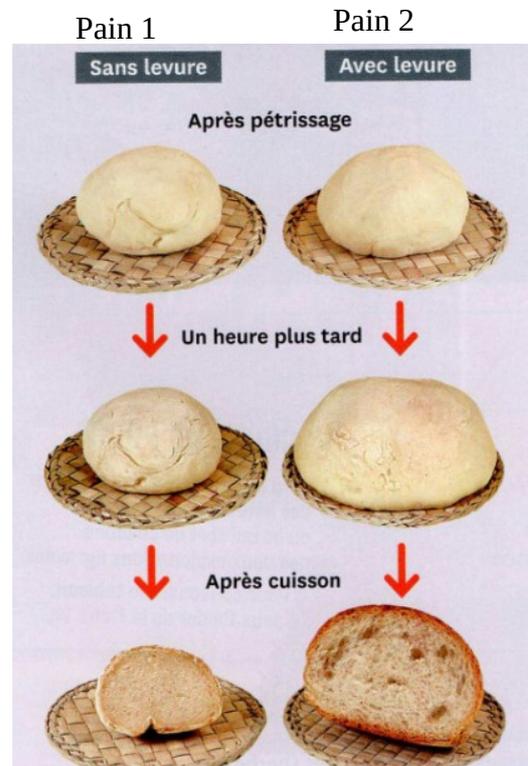
Décris les 2 pains après pétrissage et cuisson.

.....

.....

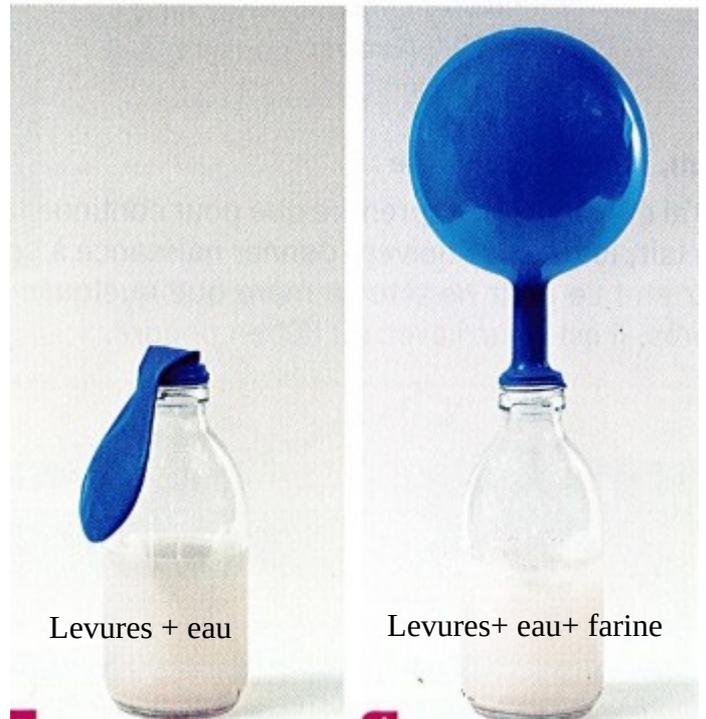
.....

.....



Voici maintenant une expérience réalisée avec de la levure de boulanger avec ou sans farine.

Consigne : Complète le tableau suivant en observant l'expérience réalisée.



Expériences	Résultats	Conclusion
Levures + eau		En présence de farine les levures libèrent
Levures + eau + farine		

Consigne : Peux -tu expliquer à quoi sert la levure de boulanger dans la fabrication du pain ?

.....

.....

.....