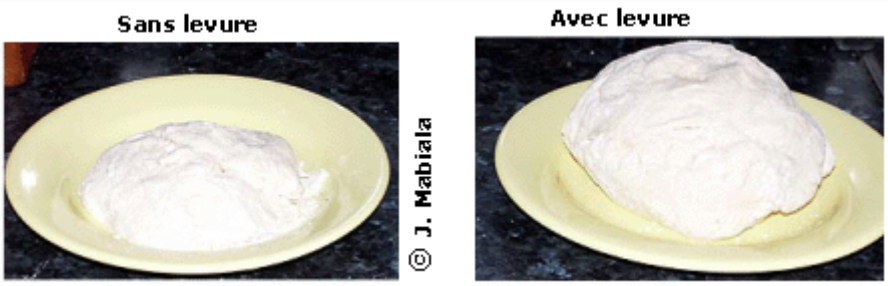
Consignes : Dans l'activité suivante nous allons essayer de comprendre *quel est le rôle des levures et comment elles fonctionnent dans la fabrication du pain*. Pour cela tu devras répondre aux questions dans ton cahier. Indique seulement le numéro de la question et la réponse dans ton cahier, ne recopie pas les questions.

Partie I : Quel est le rôle des levures dans la fabrication du pain ?



Document 1 : Photo de pâtes à pain sans et avec levure

1. D'après les photos de la pâte à pain (doc 1) indique à quoi sert la levure dans fabrication du pain.



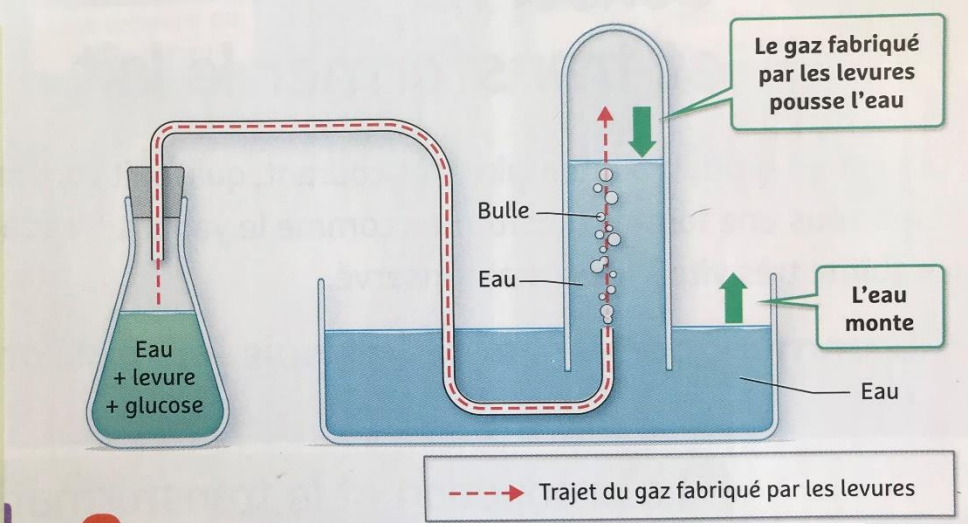


Document 2 : Pain cuit sans levure à gauche et pain cuit avec levure à droite

2. Quelle différence observes-tu entre les deux pains cuits ci-dessus (document 2) ?
3. A-t-on avis comment peux-tu expliquer cette différence ?

Partie II : Comment les levures permettent-elles de transformer le pain ?

Les levures du boulanger se nourrissent des glucides (sucres) contenus dans la farine. Elles les transforment en d'autres substances. Parmi ces substances, il y a un gaz: le dioxyde de carbone. En classe, on peut reproduire ce phénomène, appelé **fermentation**. Il faut placer les levures dans un grand volume d'eau tiède, y dissoudre du glucose (un glucide aussi) et laisser le mélange reposer quelques heures.



Document 3 : Le fonctionnement des levures et la mise en évidence de ce fonctionnement

4. D'après le texte et l'expérience présenté ci-dessus (document3) explique comment les levures agissent sur le pain ?