

Les microbes utiles à l'humain

Étude de la levure

Document de travail élève (DTE2)



Résultats de l'expérience 1 : étude de facteurs influençant la levée de la pâte

Remplir le tableau suivant (le temps est mesuré en minutes)

Temps	Volume (ml) ou hauteur (mm) de pâte							
	Gobelet 1 Bain chaud		Gobelet 2 Sucre +bain chaud		Gobelet 3 Bain froid		Gobelet 4 Sucre + bain froid	
	Mesuré	Variation	Mesuré	Variation	Mesuré	Variation	Mesuré	Variation
0								
5								
10								
15								
20								
25								
30								

Interprétation des résultats

1. Comparer les résultats obtenus dans les 4 gobelets
2. Identifier quels sont les facteurs qui influencent la montée de la pâte ?
3. Quels signes de production de gaz par la levure peut-on noter ?



4. Quel est le nom du processus qui fait lever la pâte ?
5. Pourquoi la pâte ne lève-t-elle plus au four ?

Expérience 2 : étude du dégagement gazeux lors de la fermentation de la levure

1. Rédiger un protocole
2. Réaliser un schéma de l'expérience
3. Que peut-on observer ? Aide : chercher les signes d'un dégagement gazeux
4. Conclure