

1.2 Les microbes utiles

Activité alternative : Étude de la levure Guide enseignant (GE5)

Fiche enseignant : activité alternative

1. Cette activité consiste à étudier la fabrication du pain à l'aide d'expériences de fermentations *in vitro* en deux étapes. Elles peuvent être effectuées successivement ou indépendamment en groupes de 4-5 élèves.
2. Expliquer aux élèves que la fabrication de pain est connue depuis 8000 av. JC et que c'est Louis Pasteur qui a identifié la levure en 1860. Demander s'ils savent par quel processus le pain se lève. *La levure est un champignon qui s'appelle Saccharomyces cerevisiae et qui est utilisé pour faire lever la pâte grâce au processus de la fermentation. Celle-ci produit du gaz carbonique (dioxyde de carbone) qui fait lever la pâte et de l'alcool qui s'évapore lors de la cuisson du pain. Ce champignon peut également être utilisé pour fabriquer de la bière.*
3. Distribuer aux groupes le mode d'emploi des expériences DCE 2 et en expliquer les différentes étapes.
4. Demander aux élèves de noter leurs observations sur la DTE 3.



Expérience 1 : étude des facteurs influençant la levée de la pâte

1. Les résultats mesurés dans cette 1^{ère} expérience peuvent être notés dans le tableau sur DTE 3 ou alors directement sur un graphique à construire pour chaque gobelet (changement de volume en ml – ou de hauteur en mm en fonction du temps).
2. Après l'expérience, discuter en plénière des facteurs qui influencent la levée de la pâte. La levure, en se multipliant, utilise le sucre comme source d'énergie. Les sucres naturellement présents dans la farine sont le glucose et le saccharose. Dans les gobelets contenant le sucre ajouté (saccharose), les microbes peuvent se développer plus rapidement que dans les gobelets où la farine constitue la seule source de sucre. La température a également une influence. La plupart des microbes se développent plus rapidement à la température de 37°. Demander aux élèves s'ils peuvent citer des microbes utiles qui vivent dans notre corps à la température de 37 ° ? (notre flore utile dans le tube digestif par exemple).
3. Demander aux élèves quels signes de production de gaz par la levure ils ont observés ? On peut observer une présence de bulles d'air dans la pâte quand elle lève.
4. Pourquoi le pain s'arrête de lever au four ? Une fois au four, la levure meurt car la température est trop élevée et par conséquent, le pain s'arrêtera de lever (heureusement !).



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

1. Veiller à ce que le volume libre dans la bouteille ne soit pas trop important.
2. Cette 2^{ème} expérience peut également être montrée en introduction par l'enseignant devant la classe avant de demander aux élèves de réaliser l'expérience 1. A la fin de celle-ci, on peut faire les observations ci-dessous ensemble en classe.
3. Demander aux élèves pourquoi, à leur avis, il fallait poser la bouteille dans un bain chaud ? Pour favoriser la fermentation.
4. Comment peut-on mettre en évidence le dégagement gazeux ? On peut observer des bulles de gaz (CO_2) à la surface de la solution de levure et le gaz fait gonfler le ballon.
5. Peuvent-ils imaginer pour quel gobelet de l'expérience 1 le ballon se gonflerait le plus vite ? Gobelet 2, car avec le sucre ajouté et l'incubation dans le bain chaud, la fermentation est plus accélérée.