**Les microbes utiles à l’humain**

**Course des levures : résultats**

**Document de travail élève 1 (DTE1)**

**Consigne** : Suivre les instructions de la recette pour la course des levures.

**Mes résultats**

tableau indiquant les résultats avec la levure seule (récipiant A)
toutes les 5 minutes, entre 0 et 30 minutes, indiquer le volume de pâte en millilitres et le changement de volume de pâte en millilitres.
tableau indiquant les résultats avec la levure et le sucre (récipiant B)
toutes les 5 minutes, entre 0 et 30 minutes, indiquer le volume de pâte en millilitres et le changement de volume de pâte en millilitres.

**Mes conclusions**

1. Qu’est ce qui fait lever la pâte dans le récipient ?   
    …………………………………………………………………………………………..…………
2. Comment appelle-t-on ce processus ?  
   …………………………………………………………………………………………..…………

Observe les 2 récipients. Dans lequel la pâte est-elle le plus montée ? Formule une hypothèse pour expliquer la différence de hauteur.

…………………………………………………………………………………………..…………

1. Connais-tu d’autres aliments obtenus grâce à une transformation par des microorganismes ?

……………………………………………………………………………………………………..

**Le savais-tu ?**

Un adulte moyen transporte environ 2 kg de microbes utiles dans le tube digestif – le poids de 2 paquets de sucre !

**Fait étonnant**

Il y a plusieurs milliers de milliards de bactéries utiles dans un tube digestif humain. Ils nous aident à digérer et nous protègent.