

Qu'est-ce que les ferments, et comment font-ils lever la pâte ?



Rappels : observation au microscope des levures de boulanger.

Ce sont des êtres unicellulaires, qui

appartiennent au groupe des champignons. Ils ont une taille microscopique.

Problème : comment les levures font-elles pour faire lever la pâte ?

Hypothèse :

Expérience :



	Expérience tube.....	Témoin tube.....
contenu	Eau + levures + sucre	Eau + levure
température	25°C	25°C
Résultat immédiat		
Résultat au bout de 7 jours		

Qu'est-ce que les ferments, et comment font-ils lever la pâte ?



Rappels : observation au microscope des levures de boulanger.

Ce sont des êtres unicellulaires, qui

appartiennent au groupe des champignons. Ils ont une taille microscopique.

Problème : comment les levures font-elles pour faire lever la pâte ?

Hypothèse :

Expérience :



	Expérience tube.....	Témoin tube.....
contenu	Eau + levures + sucre	Eau + levure
température	25°C	25°C
Résultat immédiat		
Résultat au bout de 7 jours		