

## Devoir maison de S.V.T

### Exercice 1:

**Dans chaque recette il y a des êtres vivants unicellulaires, des micros-organismes ou des microbes. Je vais vous les présenter et dire pourquoi ils le sont :**

#### Yaourt

- 1 yaourt nature car il y a des bactéries et celles-ci sont des micros-organismes.

#### Petits pains

- 1 sachet de levure de boulanger sèche car la levure est un champignon microscopique, de ce fait c'est un être vivant unicellulaire.

#### Pain à burger

- de la levure de boulanger car la levure est un champignon microscopique, de ce fait c'est un être vivant unicellulaire.

#### Brioche nature

-de la levure de boulanger fraîche car la levure est un champignon microscopique, de ce fait c'est un être vivant unicellulaire.

### Exercice 2 :

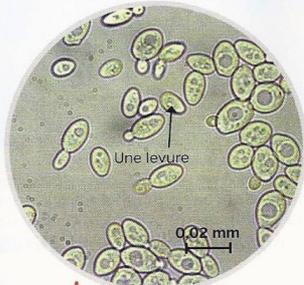
**Il faut expliquer et décrire le rôle de la levure dans la recette.**

La levure sert à faire gonfler la pâte et la rendre plus aérienne, plus légère ( j'ai constaté cela en faisant une recette). La pâte possédant de la levure a gonflé et l'autre pâte sans celle-ci n'a pas énormément gonflé, la pâte était très petite! Donc si il n'y a pas de levure la pâte ne gonfle pas. Sur la pièce jointe, on peut constater qu'avec 1g de levure la pâte gonfle et sans levure, elle n'est pas gonflée. Mais, il y a un verre où on peut voir que la pâte est au réfrigérateur et qu'elle possède 1g de levure et elle ne gonfle pas aussi bien qu'à température ambiante (21°). Si on met de la levure bouillie, ça ne va pas gonfler. Les levures chimiques ou boulangères produisent des gazs, elles transforment l'amidon en différents produits dont un gaz. Les levures sont des êtres vivant possédant une seule cellule donc elle est unicellulaire.

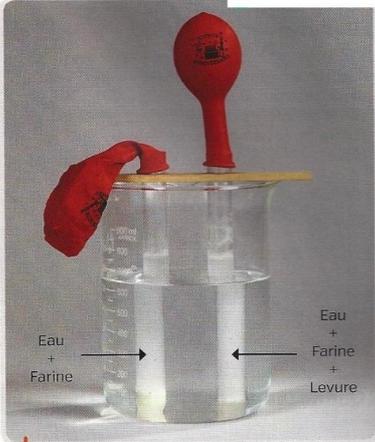
## Conclusion :

Pour que la pâte gonfle, il faut de la levure chimique ou boulangère. Celle-ci ne va pas bien gonfler si elle est au frigo ou en dessous de 10°. Ou si on met de la levure bouillie ça ne va pas gonfler. La levure est un champignon donc c'est un être vivant unicellulaire. Elle produit des gazs.

- La levure est un champignon microscopique utilisé dans la fabrication de divers aliments et boissons : pain, bière, vin, etc.
- Pour fabriquer du pain, il faut d'abord faire une pâte avec de la farine et de l'eau qu'on laisse reposer avant de la cuire.
- Pour tester le rôle des levures dans la fabrication du pain on réalise plusieurs tests.



1. Levures observées au microscope.



2. Expérience de mise en évidence de la production de gaz par les levures.

Tests	1	2	3	4
<b>Levure</b>	1 g de levure	1 g de levure	1 g de levure bouillie	0 g de levure
<b>Conditions du « repos »</b>	Température ambiante [21 °C]	Réfrigérateur	Température ambiante [21 °C]	Température ambiante [21 °C]
<b>Résultats au bout de 1 h 30 de repos</b>				
<b>Gros plans</b>				

3. Les aspects de la pâte à pain dans les différentes expériences.