



Course des levures



Marque un de tes gobelets en plastique avec la lettre **A** et l'autre **B**



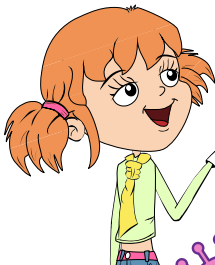
Mets **4 cuillères à dessert** de **farine** dans chaque gobelet



Ajoute assez de **solution de levure** au **gobelet A** pour obtenir la consistance d'une soupe épaisse



Ajoute assez de **solution de levure et de sucre** au **gobelet B** pour obtenir la consistance d'une soupe épaisse



Verse le contenu du **gobelet A** dans le **réceptif gradué A** jusqu'à environ **30 ml**



Verse le contenu du **gobelet B** dans le **réceptif gradué B** jusqu'à environ **30 ml**



Note la **hauteur** exacte de la pâte dans chaque réceptif



Place les deux réceptifs gradués dans une **cuvette** d'eau chaude

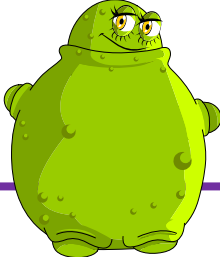


Mesure la hauteur de la pâte toutes les **5 minutes** pendant 30 minutes





e-Bug



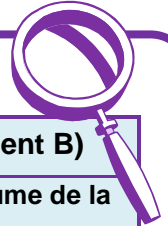
Course des levures

Procédure

Suivre les instructions de la **Recette** pour la course des levures.



Mes Résultats



Temps	LEVURE SEULE (Récipient A)	
	Volume de pâte	Changement de volume de la pâte / ml
0	0	0
5		
10		
15		
20		
25		
30		

Volume de pâte	LEVURE ET SUCRE (Récipient B)	
	Volume de pâte	Changement de volume de la pâte / ml
0	0	

Mes Conclusions

- Qu'est-ce qui a fait lever la pâte dans le récipient ?

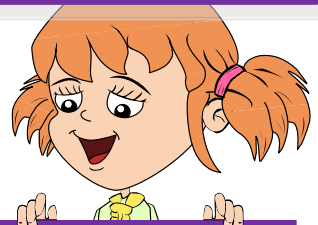
- Comment appelle-t-on ce processus ?

- Pourquoi la pâte est-elle montée plus vite dans le récipient B que dans le récipient A ?

- Quels autres aliments résultent d'une modification de leurs composants par des bactéries ou des champignons ?

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.

