

Défi Pasteur

Ecole de Salins-les-Bains



Expériences sur la levure

En classe, nous avons travaillé sur les microbes. La levure est un microbe, c'est un type de champignon.

Question : Que faut-il à la levure pour se multiplier ?

Hypothèse (l'idée que l'on se fait) : on pense qu'il faut de la nourriture, de la chaleur et de l'humidité

Nos expériences : à voir sur les écrans suivants





Bouteille 1 : 10 cl d'eau chaude, 1 cuillère à café de sucre, 5 g de levure de boulanger



Bouteille 2 : 10 cl d'eau chaude, 5 g de levure de boulanger



Bouteille 3 : 10 cl d'eau froide, 1 cuillère à café de sucre, 5 g de levure de boulanger et nous avons mis la bouteille dans le réfrigérateur



Bouteille 4 : 10 cl d'eau chaude, 1 sachet de levure chimique





Bouteille 1

Rappel : 10 cl d'eau chaude, 1 cuillère à café de sucre, 5 g de levure de boulanger

Le ballon est bien gonflé





Bouteille 2

Rappel : 10 cl d'eau chaude, 5 g de levure de boulanger

Le ballon n'est pas gonflé





Bouteille 3

Rappel : 10 cl d'eau froide, 1 cuillère à café de sucre, 5 g de levure de boulanger et nous avons mis la bouteille dans le réfrigérateur

Le ballon n'est pas gonflé





Bouteille 4

Rappel : 10 cl d'eau chaude, 1 sachet de levure chimique

Le ballon est peu gonflé



Conclusions

Le ballon de la bouteille 2 n'a pas gonflé car il n'y avait pas de sucre

Le ballon de la bouteille 3 n'a pas gonflé car la bouteille était au froid

Le ballon de la bouteille 4 a un peu gonflé car la levure chimique (qui n'est pas un organisme vivant) agit comme la levure,

Le ballon de la bouteille 1 a gonflé, la levure s'est bien multipliée, car il y avait :
du sucre (de la nourriture)
de la chaleur (sur le radiateur)
et de l'humidité.

Donc pour que les levures microscopiques se développent il faut
de la chaleur,
de l'humidité
et de la nourriture (sucre).

