

ACTIVITÉ 8 : MESURE DE L'ÉVOLUTION DES PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES LORS DE LA FERMENTATION DES LEVURES

NOM : PRÉNOM CLASSE :

Compétences évaluées :	I	F	S	M
Suivre un protocole expérimental D1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Interpréter des résultats D2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Problème :

comment varient les paramètres physico-chimiques lors de l'action de la levure sur le glucose ?

Chaque binôme effectuera une expérience spécifique de mesure par ExAO d'un paramètre, puis en fin de séance on regroupera tous les résultats obtenus

Expérimentation :

-dans un bocal adapté à la mesure ExAO du paramètre étudié, mélanger une solution de glucose et de la levure de boulanger

Placer la sonde et mesurer le paramètre demandé, à la fin de la mesure récupère le graphique pour pouvoir le partager avec l'ensemble de la classe

Paramètre mesuré :

le CO₂ ou dioxyde de carbone ExAO labmate(1 groupe)

La température ExAO pierron (3 groupes)

le taux d'oxygène ExAO labmate (4 groupes)

le PH ExAO pierron ou papier tournesol

