





Visite

Atelier expérimental

Contextualisation Colloque inter-classes

Projet

Les Sciences par le pain



	1
I	4

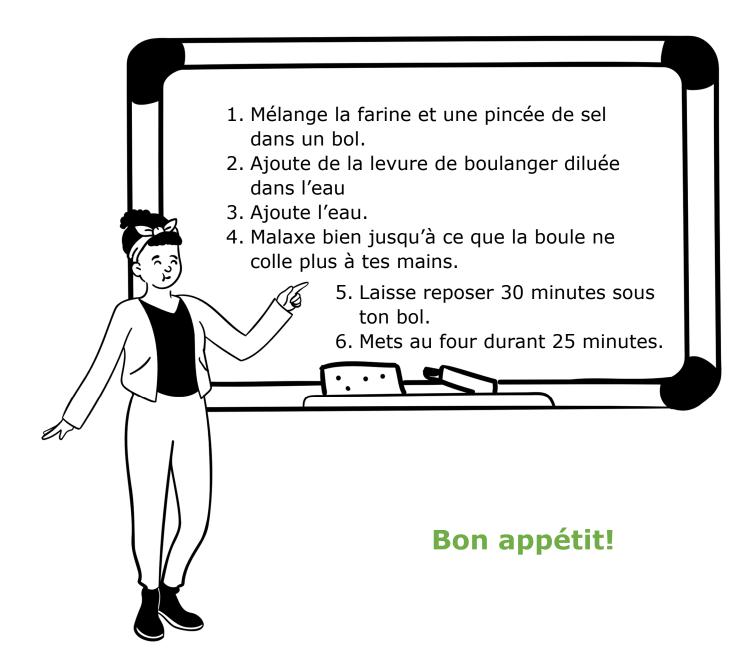
Nom:
Prénom :
Classe:

Les ingrédients du Pain

Quels sont les quatre ingrédients du Pain ?

\Rightarrow	
\Rightarrow	
\Rightarrow	
⇒	

Fais ton pain!



Origine des ingrédients du pain 1. La farine



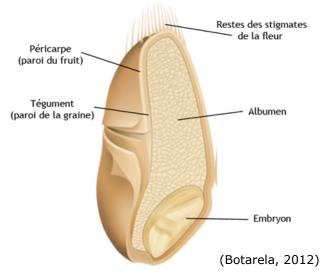


(Gilmanshin, Shutterstock)

Il s'agit donc d'énergie stockée sous forme de sucres complexes (sucres lents) : l'amidon.

puisse germer.



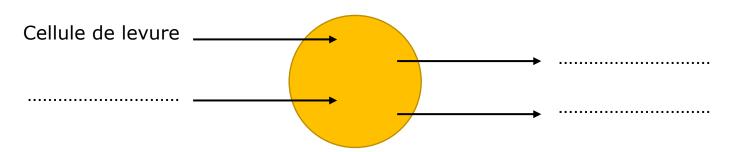


2. La levure



La levure du boulanger réalise la fermentation *alcoolique*!

Fermentation alcoolique

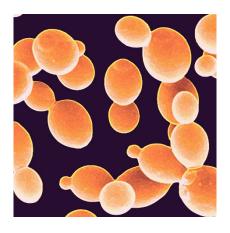


Cette réaction biochimique permet au pain de grâce au qui est produit.



Expérience

Dans un erlenmeyer, mélange de la levure, de l'eau tiède et du sucre. Bouche l'erlenmeyer avec un ballon. Laisse reposer 20 minutes.



Que se passe-t-il et pourquoi ?

3. Le sel

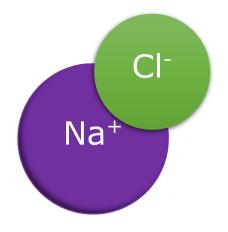


4	
N	



(activ'assistante, 2018)

Le sel sert principalement à donner du au pain.



La formule chimique du sel de table est

4. L'eau



Expérience

Dans un récipient, mélange de la farine de maïs avec de l'eau. Dans un autre récipient, mélange de la farine de blé avec de l'eau.

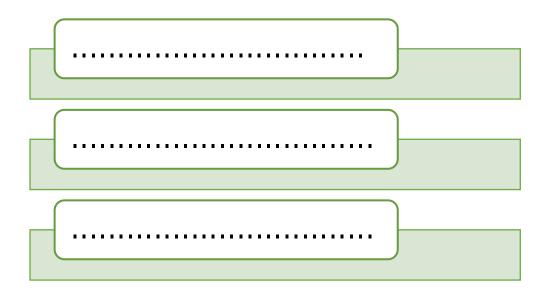
0 3

Quelle est la différence entre les deux mélanges ? Pourquoi?	
	• • •
	•••

L'eau se lie au gluten contenu dans la farine et cela permet de
la farine. On ne peut donc pas faire de pain avec les
céréales sans gluten comme le ou le ou le



Quelles sont les trois missions de l'université?



Jeu: Les expressions autour du pain

- Être une bonne pâte •
- Acheter pour une bouchée •
- de pain
 Se vendre comme des

 petits pains
- Avoir du pain sur la planche
 - Ça ne mange pas de pain •

- Ça ne coûte rien
- Avoir beaucoup de travail
- Vendre très facilement
- Acheter pas cher
- Être très gentil



Innoviris est l'organisme public qui finance et soutient la recherche et l'innovation en Région de Bruxelles-Capitale.

funded by >>> innoviris .brussels