

## Expérience: la fermentation

### 1) Protocole expérimental :

1. Placer deux tubes à essai A et B dans un support.
2. Remplir les deux tubes à moitié d'eau et ajouter une cuillère de farine.
3. Fermer le tube A avec le ballon bleu.
4. Ajouter un peu de levure dans le tube B.
5. Fermer le tube B avec le ballon rose.

### 2) Représente la situation en début de séance (a)

a) Début de séance	b) Fin de séance
--------------------	------------------

### 3) Grace à la vidéo et à tes connaissances, répond aux questions suivantes :

- Qu'est ce qu'un micro-organisme ?
- Qu'est-ce que la fermentation ?
- Cite cinq aliments produits par fermentation :
- Quel est l'intérêt de la fermentation dans le cas du pain ?
- Existe-t-il du pain non fermenté ?
- Cite cinq façons de conserver des aliments :

### 4) Représente la situation en fin de séance (b)