

Activité 4 : Transformation de la pâte à pain	Questions	MI	MF	MS	TBM
4.1 : Suive un protocole expérimental.	2				
4.1 : Interpréter des résultats.	3 et 4				

Situation problème

Le pain est un aliment utilisé partout sur Terre, sous différentes formes. Il pourrait être intéressant de le fabriquer sur Mars.

Pour faire du pain, il faut de l'eau, de la farine (issue du blé), du sel et de la levure de boulanger et du temps pour faire gonfler la pâte.

Problème : Quel ingrédient est responsable du gonflement de la pâte à pain ?

Consignes

1) **Proposer** une **hypothèse** indiquant quel **ingrédient** est **responsable** du **gonflement** de la **pâte** à pain.

2) **Suivre** le **protocole expérimental** affiché au tableau.

3) **Compléter** le **tableau** suivant

Conditions de l'expérience :		Résultats : (à schématiser)	Interprétation :
expérience N°1 eau + farine + sel + levures	Paramètre testé (à surligner) • Présence de levure. • Présence de farine. • Présence d'eau. • Température	
expérience N°2
expérience N°1	Paramètre testé :
expérience N°3

4) **Conclure** en indiquant quel **ingrédient** est **responsable** du **gonflement** de la **pâte** à pain.