

Étiquette...

Sélectionne plusieurs produits que l'on consomme régulièrement et note à partir de quel « ingrédient » ils sont fabriqués. Aide-toi de leur étiquette !

..... →

..... →

Biodiversité cachée

- Chaque année, nous absorbons l'équivalent d'un kilogramme d'algues fraîches ! Cela, sans le savoir : crèmes glacées, mayonnaise, pâtisseries et plats cuisinés contiennent des extraits d'algues.

Sous quels noms de code se cachent-elles ?.....

- Quels autres produits sont fabriqués grâce à des organismes vivants microscopiques ?

.....

Expérience 1

Objectif : comprendre le rôle des levures dans la fabrication de certains aliments

Matériel : un sucre, un paquet de levure, une bouteille en verre, de l'eau tiède, un ballon

Casser le sucre pour le faire rentrer dans la bouteille

Verser un paquet de levure dans la bouteille.

Ajouter 20 cL d'eau tiède.

Enfiler le ballon sur le goulot de la bouteille.

Que se passe-t-il ?.....

Quel est ce phénomène ?

Expérience 2

Objectif : comprendre l'utilisation des extraits d'algues dans la fabrication des aliments

Matériel : un demi-sachet d'agar agar, de l'eau froide, de l'eau tiède, un récipient

Verser un demi-sachet de levure dans le récipient.

Ajouter quelques gouttes d'eau froide.

Versez de l'eau chaude jusqu'à $\frac{3}{4}$ du récipient

Que se passe-t-il ?.....