

Que consomme la levure de boulangerie ?

Les bandelettes contenues dans la boîte permettent de mesurer la quantité de sucre dans un liquide. Dans le tube à essai, le liquide contient au début de l'expérience de l'eau, du sucre et de la levure de boulangerie.

- 1) Réalise virtuellement les expériences proposées par le logiciel. Elles permettent de mesurer la consommation de sucre et l'action de la température.
- 2) Compare le résultat des expériences et complète les tableaux ci-dessous.

Résultat des mesures

	0 min	15 min	30 min	45 min	60 min
Levure et 20°C					
Pas de levure et 20°C (Expérience témoin)					

Résultat des mesures

	0 min	15 min	30 min	45 min	60 min
Levure et 5°C					
Levure et 20°C (Expérience témoin)					

3. Rédige un texte pour indiquer le résultat de ces expériences.

4. Rédige un texte pour indiquer ce que produit la levure de boulangerie et dans quelle(s) condition(s) (conclusion des expériences).