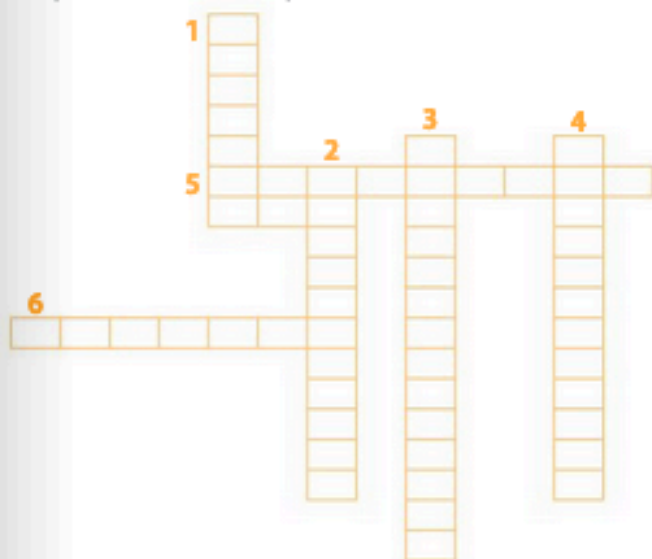


**3****MOTS CROISÉS**

À chaque définition correspond un numéro de la grille. Retrouve les mots et remplis la grille.

Définitions :

1. Ensemble des principes et des pratiques visant à prévenir les infections
2. Grandeur physique mesurée en °C par exemple
3. Être vivant microscopique
4. Action de maintenir dans le même état
5. Action de se nourrir
6. Scientifique français ayant démontré que la génération spontanée n'existait pas

**4****Vrai ou Faux**

Recopie les phrases correctes et corrige celles qui sont fausses.

1. Le fromage est obtenu par transformation du lait.
2. Le yaourt est la matière première du lait.
3. Les ferments agissent à température basse.

5**Réaliser des manipulations pour comprendre le rôle des levures**

On veut comprendre le rôle des levures dans la fabrication du pain.

Matériel disponible




- un récipient
- 500 g de farine blanche
- 20 g de levure de boulanger
- 300 cl d'eau
- 10 g de sel

1. Propose une expérience simple permettant de tester l'hypothèse suivante : « **la levure de boulanger est indispensable à la fabrication d'un pain levé** ».
2. Indique le résultat attendu de ton expérience.

6**On ne va pas en faire tout un fromage...**

La **présure** est un coagulant d'origine animale, employée pour la coagulation du lait. La coagulation est nécessaire à la fabrication des fromages.

Caractéristiques de fabrication de certains fromages

	FROMAGES		
			
	Camembert	Comté	Fourme d'Ambert
Origine du lait	Vache	Vache	Vache
Température de chauffage du lait	35°C	35°C	35°C
Ajout au lait	Bactéries lactiques et présure	Bactéries lactiques et présure	Bactéries lactiques et présure
Micro-organismes ajoutés	Penicillium camemberti	Aucune	Penicillium roqueforti

1. Compare les caractéristiques de fabrication de ces trois fromages.
2. Détermine l'origine de la différence existant entre les trois fromages présentés.