SVT · 6E / EXERCICES CORRIGÉS

Les aliments, l'alimentation et les microorganismes

Astrolab Cours · astrolabcours.fr

Ex. 1 Les groupes d'aliments

●○○ Application

Dans quel groupe ranger : riz, yaourt, lentilles, pomme ?

Indice

Féculents, produits laitiers, légumineuses, fruits.

Les réponses

Riz : féculents. Yaourt : produits laitiers. Lentilles : avec les viandes et œufs (protéines). Pomme : fruits et légumes.

Ex. 2 L'expérience du yaourt

●●○ Méthode

On met du lait avec un peu de yaourt dans trois pots : à 4 °C, à 40 °C, et à 40 °C avec du lait bouilli puis refroidi mais sans yaourt. Seul le pot à 40 °C avec yaourt devient un yaourt. Conclure.

Indice

Que contient le yaourt ajouté ? Quelle température faut-il ?

Les comparaisons

Sans yaourt, pas de bactéries ; à 4 °C, les bactéries ne travaillent pas.

La conclusion

Il faut des bactéries et une température douce pour transformer le lait en yaourt.

Ex. 3 Tous les microbes sont dangereux

●●○ Piège

« Il faut éliminer tous les microbes des aliments, ils sont tous dangereux. » Corriger.

Indice

Comment fait-on le yaourt et le pain ?

© Astrolab Cours · astrolabcours.fr/svt/6e/aliments-et-microorganismes/ · Tous droits réservés : usage personnel uniquement, republication et usage commercial interdits

L'erreur

Il confond microbes dangereux et microbes utiles.

La correction

Certains microbes sont indispensables pour fabriquer le yaourt, le pain ou le fromage. Seuls certains [illegible] ou rendent malades.

Ex. 4 **Le pain qui lève** ●●● **Application**

Une pâte à pain avec de la levure gonfle à 25 °C. La même pâte dans le réfrigérateur gonfle à peine. Une pâte sans levure ne gonfle pas. Que peut-on en déduire sur le rôle de la levure et sur la température ?

Indice

Comparer les trois pâtes.

La levure

Sans levure, pas de gonflement : c'est elle qui fait lever la pâte.

La température

La levure travaille bien à température douce, très peu au froid.

© Astrolab Cours · astrolabcours.fr/svt/6e/aliments-et-microorganismes/ · Tous droits réservés : usage personnel uniquement, republication et usage commercial interdits