

3- Savoir construit

Auteurs : Adeline André(plus d'infos)
Alain Chomat(plus d'infos)
Michel Lardé(plus d'infos)
Béatrice SALVIAT(plus d'infos)

Résumé : Bilan de ce qui a été appris

Publication : 30 Janvier 2013

Matériel :

Savoir construit

Le pain est issu de la transformation d'une matière végétale, la farine (de blé ou autre) sous l'action de la levure (un organisme vivant unicellulaire) et de la chaleur.
L'action de la levure sur la farine produit un gaz contenant entre autres du dioxyde de carbone et de l'alcool. Ce gaz est emprisonné dans la pâte à pain grâce au gluten sous forme de bulles, la fait gonfler et provoque les trous dans la mie de pain cuite.

Compléments :

L'ensemble des réactions chimiques réalisées par la levure et produisant des gaz est appelé la fermentation.

La farine est riche en sucres fermentescibles, c'est-à-dire en molécules pouvant subir une réaction de fermentation par la levure.

Une meilleure production peut être obtenue par le contrôle de la qualité des matières premières et par les modes de fabrication.



Voir le Guide 6^e « Notions essentielles » : le pain, une transformation sous contrôle (chapitre 4.1.2)

Voir Aussi
Aucun résultat

Du même auteur
Aucun résultat

Commentaires
Aucun commentaire