

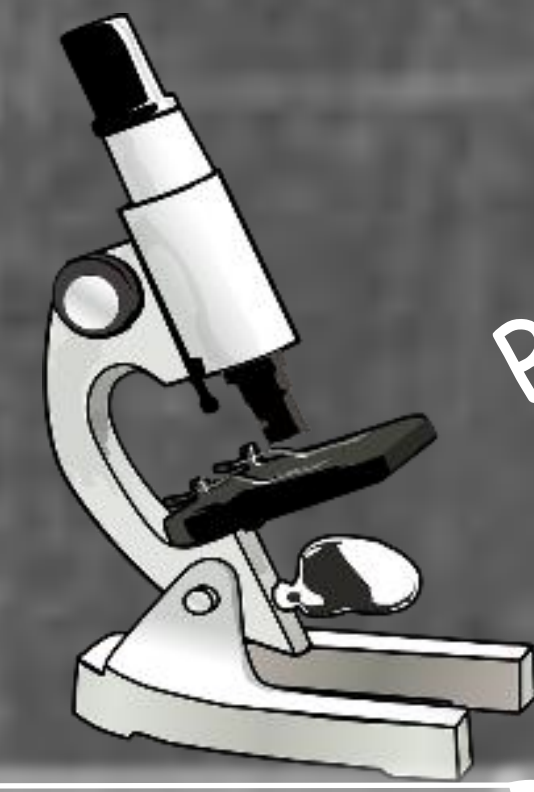
# Les fermentations alimentaires



Notre projet en partenariat avec l'ASTEP consiste à réaliser des interventions scientifiques auprès de classes de primaires.

Aujourd'hui nous allons découvrir le monde microbien à travers les fermentations alimentaires

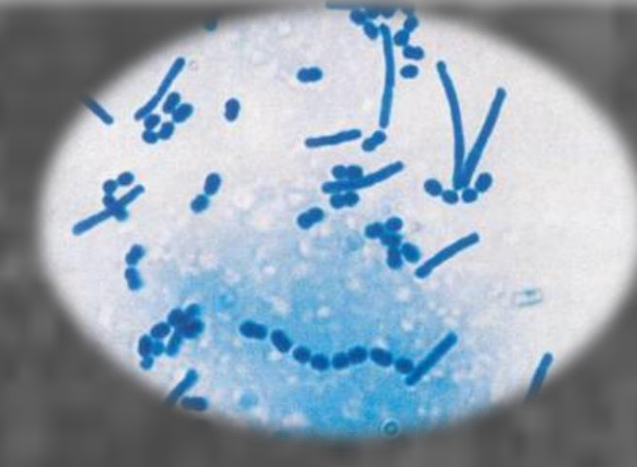
Les micro-organismes sont des êtres vivants de toute petite taille visibles au microscope. Certains d'entre eux peuvent réaliser les fermentations alimentaires.



Bactéries

Moisissures

Levures



Fermentation alcoolique



Les levures réalisent la fermentation alcoolique en consommant de l'amidon.

Elles vont produire du gaz qui fait gonfler la pâte et de l'éthanol qui disparaît lors de la cuisson du pain.

Le lait se gélifie car les bactéries lactiques réorganisent les caséines en se développant.

Les bactéries sont toujours vivantes dans les produits issus de la fermentation lactique.



Fermentation lactique



Les bactéries réalisent la fermentation lactique, on obtient le caillé.



Fermentation propionique



Le caillé

Fermentation lactique



Il peut aussi subir une fermentation propionique, durant laquelle il produit du gaz qui forme les trous dans la pâte et de l'acide propionique qui donne du goût.



Grâce aux élèves de l'ENSAIA, j'ai beaucoup appris sur les micro-organismes et leur utilité dans la vie quotidienne. J'ai pu transmettre mes connaissances aux autres enfants lors de la rencontre à Saint Max.