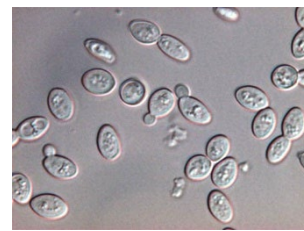


Lorsqu'on mélange de la levure de boulanger à de la pâte à pain, on introduit en réalité des êtres vivants. Ces **levures** sont en fait des champignons unicellulaires microscopiques.

C'est leur **respiration** qui va faire créer des bulles de gaz, qui vont faire lever la pâte.



Problématique : Comment et où se déroule la respiration chez la levure ?

Critères de réussite

☐ 1- J'ai manipulé correctement en respectant le protocole.	/5
☐ J'ai manipulé dans le calme en respectant les consignes de sécurité.	/2
☐ J'ai rangé et remis le poste dans l'état initial	/2
☐ 2- J'ai décrit le graphique en utilisant le vocabulaire approprié : utilisation des paramètres trouvés en abscisse et ordonnée + verbe approprié : « augmenter », « diminuer » ou « stagner »	/4
☐ 3- J'ai conclu sur les échanges gazeux de la respiration	/2
☐ 4- J'ai bien justifié quel est l'organite responsable de la respiration	/2
☐ 5- J'ai complété le schéma avec soin, on y voit le nom de l'organite.	/3

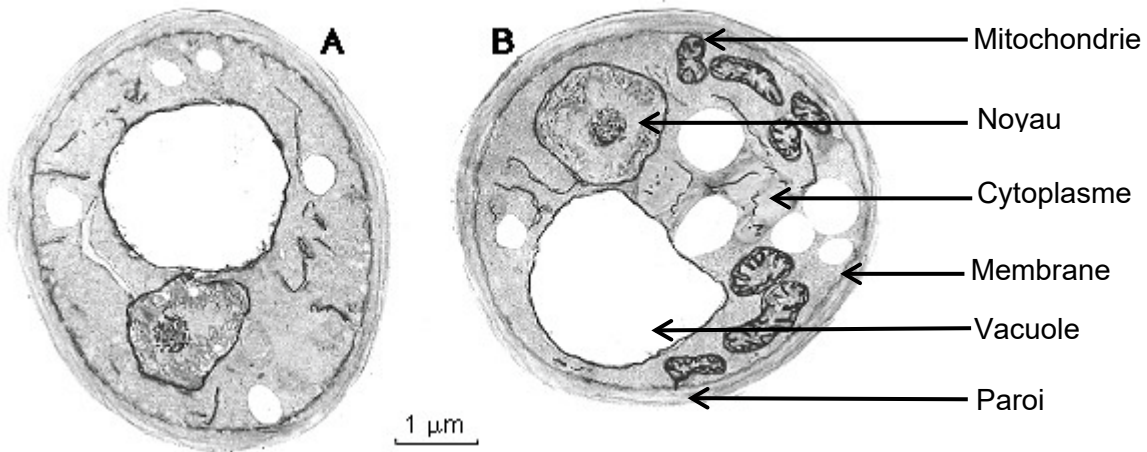
1- Mettre en œuvre le protocole

VOIR FICHE PROTOCOLE

2- A partir des courbes obtenues, **décrire** (*je vois que...*) l'évolution des quantités de CO₂ et O₂.

3- **Conclure** (*j'en conclus que...*) : Quels gaz ont été consommés ou rejetés par les levures ? Est-ce bien caractéristique de la respiration ?

4- Identifier l'organe responsable de la respiration chez la levure d'après le document ci-dessous, en justifiant votre réponse.



Cellule de levure dans un milieu pauvre en dioxygène (MET x 14 000)

Cellule de levure dans un milieu riche en dioxygène (MET x 14 000)

5- Remplir le schéma suivant pour représenter les échanges réalisés entre la levure et son milieu.

