

Le levain

Travail de maturité 2024

Céline Tauxe, Biologie, Gymnase Auguste Piccard (sujet 40)

Le levain est une pâte comportant des bactéries et des levures, issue d'un mélange de farine et d'eau. Il permet la confection de pains très intéressants pour leurs qualités digestives, gustatives et nutritionnelles, mais aussi pour leur texture et leur capacité de conservation.

Le but de ce TM est d'effectuer une expérience sur du levain. Ce travail comportera plusieurs étapes. Premièrement, l'élève effectuera des recherches bibliographiques sur le thème et définira une problématique. Ensuite, il devra produire son propre levain. Finalement, il réalisera son expérience, procédera à une collecte de données et analysera les résultats.

Ce TM peut être fait individuellement ou en binôme. Il requiert un intérêt pour la biologie et la cuisine et demande un investissement en temps conséquent pour la fabrication du levain et la réalisation de l'expérience.

