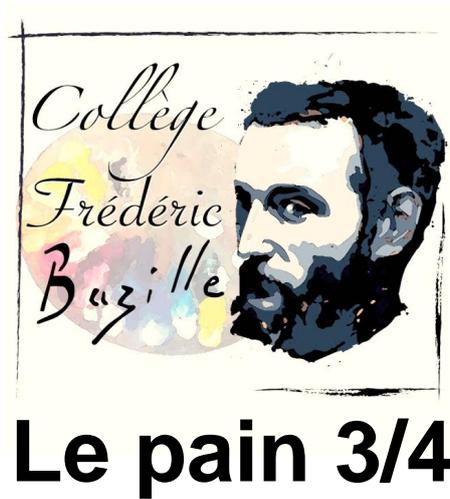
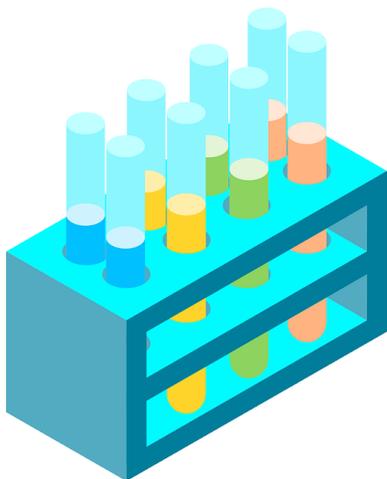


<http://clg-bazille-beaune-la-rolande.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article987>



- Sciences et Cuisine -



Date de mise en ligne : dimanche 24 janvier 2016

---

Copyright © Collège Frédéric Bazille - Tous droits réservés

---

Aujourd'hui, un objectif : identifier le constituant de la pâte jaune élastique !

Pour se faire, nous utilisons le réactif de biuret qui réagit spécifiquement avec les protéines en changeant de couleur (violet). L'expérience s'effectue sur du blanc d'oeuf, un aliment riche en protéines (ce sera notre « témoin ») et sur du sucre en poudre et la pâte jaune élastique qui constituent nos « tests ».

L'ajout du réactif de biuret (1 mL de soude et 5 gouttes de sulfate de cuivre) permet d'identifier le constituant de pâte jaune élastique : le gluten qui est une protéine.

La rédaction d'une phrase répondant au problème permet de conclure la séance. « La pâte à pain contient deux principales substances : l'amidon qui est un sucre et le gluten qui est une protéine. »