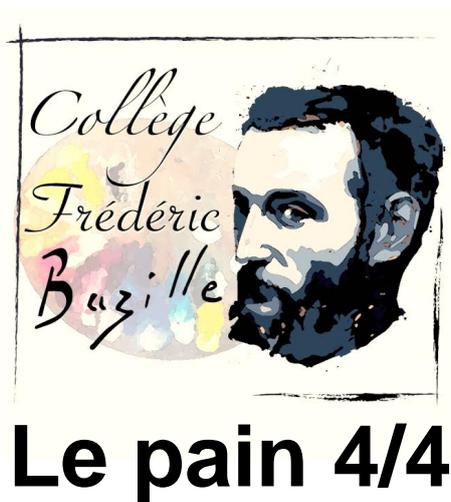
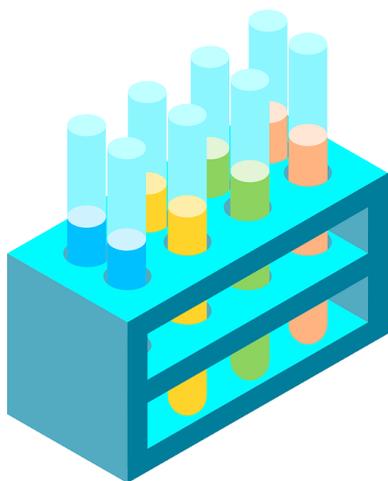


<http://clg-bazille-beaune-la-rolande.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article988>



- Sciences et Cuisine -



Date de mise en ligne : dimanche 24 janvier 2016

---

Copyright © Collège Frédéric Bazille - Tous droits réservés

---

Notre mission aujourd'hui est de montrer qu'un morceau de pain contient de l'amidon et du gluten.

Chacun imagine des expériences, conçoit des protocoles à l'aide du travail réalisé sur la pâte à pain. Après comparaison de nos résultats, nous retenons les protocoles suivants. Pour montrer la présence d'amidon, verser quelques d'eau iodée sur une pomme-de-terre riche en amidon (ce sera notre témoin) et sur un morceau de pain (ce sera notre test). Le pain devient bleu-foncé, il contient de l'amidon.

Pour montrer la présence de gluten dans le pain, verser quelques gouttes de réactif de biuret sur du blanc d'oeuf riche en protéines (= témoin) et sur un morceau de pain (= test). Le pain devient violet, il contient du gluten. Mission réussie !