

La production alimentaire par une transformation biologique - Correction

Exercice 01 : compléter le texte suivant.

La fermentation **lactique** est due aux **bactéries** contenues dans le lait appelé ferments lactiques. Elles sont responsables du caillage du lait (apparition de grumeaux solides et acidification). La fermentation **alcoolique** implique un autre type de micro-organismes, les **levures**, des **champignons** microscopiques. Elles sont responsables par exemple de la fermentation de la pâte à **pain** (gonflement) et du jus de raisin en **vin** (alcoolisation)

Exercice 02 :

1. Quel est la protéine majoritaire dans la farine de blé ?

La protéine majoritaire dans la farine de blé est le gluten.

2. Qu'est-ce que l'industrie agro-alimentaire ?

L'industrie agro-alimentaire comprend toutes les entreprises qui transforment les matières brutes en aliments consommables mis sur le marché.

3. Quel est le glucide majoritaire dans la farine de blé ?

Le glucide majoritaire dans la farine de blé est l'amidon.

4. Le poulet est une viande grasse. Vrai ou faux ?

Faux, le poulet est une viande maigre.

5. Quelles sont les propriétés alimentaires des œufs ?

Le jaune d'œuf est très riche en lipides et le blanc en protéines.

6. Quel est le micro-organisme qui transforme le jus de raisin en vin ?

Le micro-organisme qui transforme le jus de raisin en vin est une levure.

7. La fermentation n'est réalisée que par les bactéries. Vrai ou faux ?

Faux, la fermentation est aussi réalisée par les levures.

8. Qu'appelle-t-on stérilisation UHT ?

La stérilisation UHT permet la conservation du lait grâce à un traitement Ultra Haute Température.

9. Comment obtient-on du yaourt ?

On obtient du yaourt en laissant les bactéries du lait (naturellement présentes) fermenter le lait.

10. Les trous dans certains fromages sont dus à de l'air emprisonné dedans. Vrai ou faux ?

Faux, les trous dans certains fromages sont dus au gaz émis par les bactéries de la fermentation du lait.

Exercice 03 : Choisir la bonne réponse.

1. Quels sont les ingrédients nécessaires à la fabrication du pain ?
 - a. Du lait, du sel, de la farine, de la levure.
 - b. De l'eau, du sel, de la farine, de la levure.**
 - c. De l'eau, du sel, de la farine.
2. Tous les produits de l'agriculture sont-ils consommés directement, sans transformation ?
 - a. Certains aliments peuvent provenir d'une transformation biologique des produits agricoles.**
 - b. Non, aucun produit n'est consommé directement.
 - c. Oui, ils sont tous directement consommés.
3. Pour réaliser une fermentation expérimentale, on utilise un récipient fermé par un bouchon troué. Un tube coudé relie ce récipient à un dispositif permettant de recueillir les gaz. Que doit contenir le récipient ?
 - a. Une solution contenant du glucose.
 - b. Une solution contenant du glucose et une suspension de levure.**
 - c. Une suspension de levure.
4. Voici une liste d'aliments : pain, crème fraîche, confiture, beurre, miel, lait, poisson, huile d'olive. Quels sont ceux qui sont riches en matières grasses ?
 - a. Beurre, huile d'olive, poisson.
 - b. Crème fraîche, beurre, huile d'olive.**
 - c. Beurre, miel, huile d'olive.
5. Lors d'un repas, vous avez mangé des carottes râpées à l'huile d'olive, une escalope de dinde à la crème accompagnée de haricots verts, de la salade aux lardons, un yaourt aux framboises. Combien d'animaux sont à l'origine de ce repas ?
 - a. Deux.**
 - b. Un.
 - c. Trois.

Liens utiles :

<http://www.youtube.com/watch?v=ajvUdq5KQdU>

<http://www.youtube.com/watch?v=2tw2VKpxvvo>

<http://www.youtube.com/watch?v=qwVBenxIk58>

Ce document PDF gratuit à imprimer est issu de la page :

- [Exercices 6ème SVT : L'alimentation - PDF à imprimer](#)

Le lien ci-dessous vous permet de télécharger cet exercice avec un énoncé vierge

- [Production alimentaire par une transformation biologique – 6ème – Exercices corrigés - Remédiation – SVT](#)

Découvrez d'autres exercices en : 6ème SVT : L'alimentation

- [Production alimentaire par l'élevage ou la culture – 6ème – Exercices corrigés - Remédiation – SVT](#)

Les exercices des catégories suivantes pourraient également vous intéresser :

- [Exercices 6ème SVT : Les êtres humains - PDF à imprimer](#)
- [Exercices 6ème SVT : Les etres vivants - PDF à imprimer](#)
- [Exercices 6ème SVT : Origine de la matière - PDF à imprimer](#)
- [Exercices 6ème SVT : Peuplement milieu - PDF à imprimer](#)

Besoin d'approfondir en : 6ème SVT : L'alimentation

- [Cours 6ème SVT : L'alimentation](#)
- [Vidéos pédagogiques 6ème SVT : L'alimentation](#)