

# QUELQUES ASPECTS D'UNE TRANSFORMATION BIOLOGIQUE n°2

- Vie dans l'établissement - Le coin des S.V.T. - Autres articles -

Date de mise en ligne : mercredi 20 janvier 2016

## Description :

...la suite !



Copyright © Lycée Ferdinand BUISSON - Tous droits réservés

### **Production de la farine**

#### **Dégustation**

<a

href="sites/buisson-lyc.spip.ac-rouen.fr/IMG/pptx/creation\_de\_farine\_et\_degustation\_en\_classecamille\_et\_anais-2.pptx" title='Powerpoint - 2 Mo' type="application/vnd.openxmlformats-officedocument.presentationml.presentation">

### **La recherche des critères de qualité du produit**

<a href="sites/buisson-lyc.spip.ac-rouen.fr/IMG/pdf/matilde\_jeanne\_presentation\_critere\_pain-2.pdf" title='PDF - 543.6 ko' type="application/pdf">



### **La culture des agents microbiologiques**

<a

href="sites/buisson-lyc.spip.ac-rouen.fr/IMG/pdf/la\_culture\_des\_agents\_microbiologiques\_responsables\_de\_la\_transformation\_du\_pain\_carmen\_et\_alexandra-2.pdf" title='PDF - 1.1 Mo' type="application/pdf">

### **La production industrielle du pain**

<a href="sites/buisson-lyc.spip.ac-rouen.fr/IMG/pdf/la\_production\_du\_pain\_en\_industrie\_sarah\_pierrick-2.pdf" title='PDF - 381.5 ko' type="application/pdf">



### **Les composants chimiques du pain**

<a href="sites/buisson-lyc.spip.ac-rouen.fr/IMG/ppt/nabil\_et\_baptiste-2.ppt" title='PowerPoint - 9.4 Mo' type="application/vnd.ms-powerpoint">



**FIN**