

Bollène, le 07 février 2013



- Aux élèves de 205
 - Aux élèves des groupes EDE Sciences et Labo(SL) de 201 à 204 et 205 à 208
 - Aux élèves du groupe
- Accompagnement personnalisé : Physique : méthodologie scientifique, mieux réussir (M. Claverie)

Le Proviseur Adjoint
Jean-Marc Aubry

Référence
JMA/CR

Dossier suivi par
Jean-Marc AUBRY

Tel (ligne directe)

04.32.80.32.09

Fax

04.32.80.32.00

Mél.

jean-marc.aubry@ac-aix-marseille.fr

224 Avenue Ernest Lafont
BP 219
84505 BOLLENE CEDEX

<http://www.lyc-bollene.ac-aix-marseille.fr>

CONFERENCE : Sciences Physiques

La Chimie en Cuisine

Les élèves des classes et groupes ci-dessus sont invités à une conférence organisée à leur intention

Mardi 12 février 2013, de 14h00 à 16h00 en salle polyvalente

L'intervention se déroulera en trois parties :

1ère partie : "Des molécules plein l'assiette"

Rappel sur la structure chimique des principaux constituants des aliments (eau, glucides, lipides, protéines)

Le rôle des glucides, des lipides et des protéines.

La réaction de Maillard, responsable principale de la production des odeurs, des arômes et des pigments caractéristiques des aliments cuits sera abordée.

2ème partie : « A la loupe : des exemples concrets »

Pourquoi l'ananas influence une gelée ?

Que se passe-t-il quand on fait cuire un poisson au court-bouillon ?

Pourquoi l'aïoli est-il une sauce stable ?

Comment faire des litres de blanc en neige avec un seul blanc d'œuf ?

Comment garder les légumes bien verts après cuisson ?

3ème partie : « En pratique : des expériences »

1. Le chou rouge comme indicateur du Ph en cuisine (réaction acide-base)

2. Comment empêcher les pommes de noircir au contact de l'air ?

La conférence est organisée en partenariat avec la région PACA, l'intervention est assurée par Sylvie Fayard, docteur en chimie, en charge des actions pédagogiques au sein du pôle Européen d'Innovation Fruits et Légumes (PEIFL)

Présence de tous les élèves obligatoire, appel en début de conférence

