

Ne rien écrire

dans la partie barrée

05-241 folio 3 / 9

III. SCIENCES APPLIQUEES (6 points)

Il faut manger du pain à chaque repas

Il a été longtemps la base de l'alimentation. Le pain est un aliment qui provient d'une pâte faite de farine panifiable, le plus souvent de blé. Cette pâte est pétrie avec de l'eau, du sel et de la levure. Puis doit fermenter et lever. Ensuite, elle est façonnée ou moulée de multiples façons puis cuite au four.

Évolution de la consommation journalière de pain en grammes et par habitant :

1900	900
1920	630
1950	325
1960	265
1970	200

1980	175
1990	160
1995	160
2000	153

Consommation de pain en France (Sofres 2001)

- 98 % des français consomment du pain
- 69 % des français consomment du pain au petit déjeuner
- 86 % des français considèrent que le pain est nécessaire à l'équilibre alimentaire
- 92 % des français indiquent que le pain est un aliment sain
- 6 français sur 10 affirment que manger du pain est une nécessité vitale.

Source : WWW.espace-pain-info.com

1. Commentez l'évolution de la consommation du pain :

.....

.....

.....

.....

.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

05-241 folio 4 / 9

2. Donnez 2 intérêts nutritionnels du pain :

-
-

3. Quelles sont les quantités souhaitables de pain pour maintenir l'équilibre de la ration alimentaire pour un adulte ?

-

Actuellement les consommateurs désirent et exigent un pain de qualité

4. Citez 2 critères de qualité d'un "bon pain "

-
-

Le pain complet est riche en fibres

Pour 100 g de pain

Glucides : 48 g	Eau : 35 g	Protéines : 7 g
Magnésium : 81 mg	Lipides : 1 g	Fibres : 8 g
Vitamines : B	Calcium : 58 mg	Fer : 2 mg

5. Quel est le rôle des fibres dans l'organisme ?

-

Le pain fournit 7 g de protéines pour 100g. Les protéines sont des constituants énergétiques.

6. Quelle est la valeur énergétique des protéines ?

-

7. Quel est l'autre rôle des protéines dans l'organisme ?

-

Ne rien écrire

dans la partie barrée

05-241 folio 5 / 9

Les notions d'hygiène sont de plus en plus à l'ordre du jour

8. Citez 4 moments de votre activité où vous devez vous laver les mains

-
-
-
-

L'utilisation des œufs impose des précautions lors de leurs manipulations

9. Quel est le micro-organisme qu'il est possible de retrouver sur sa coquille d'œuf ?

-

10. A quelle famille de micro-organisme appartient-il ?

-

Ce micro-organisme est susceptible de provoquer une T.I.A.C.

11. Que signifie T.I.A.C.

-

12. Citez un autre micro-organisme responsable de T.I.A.C.

-