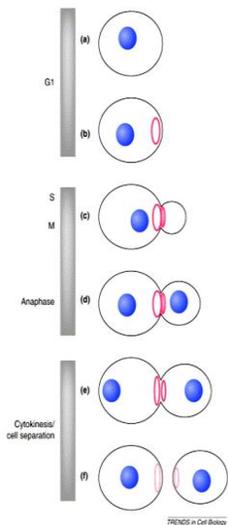
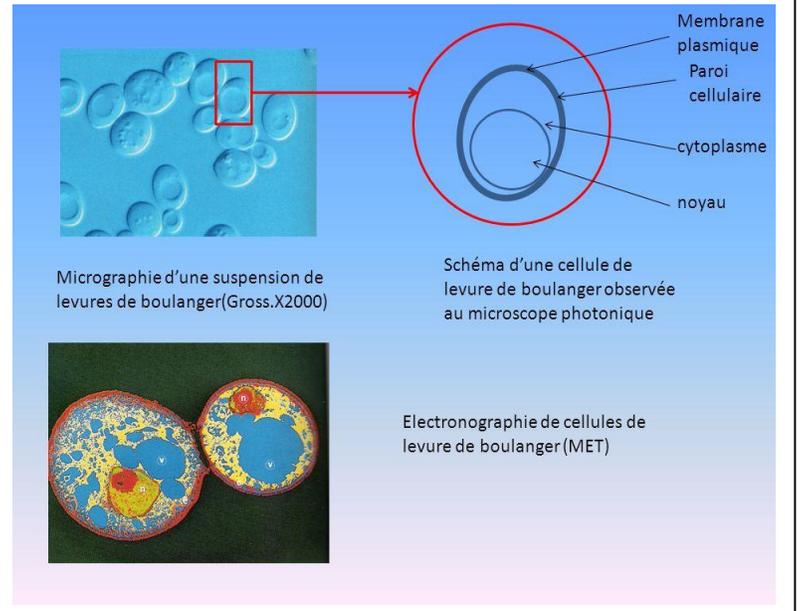


Levure du boulanger

Saccharomyces cerevisiae

- ▶ La levure du boulanger est obtenue à partir des différentes souches de *saccharomyces cerevisiae* seule ou par mélange.
- ▶ C'est aussi appelée « Levure de boulangerie ». Elle doit être gardée fraîche ou dissoute dans un peu de liquide tiède, si l'eau est plus chaude, on risque "tuer" la levure.
- ▶ Elle est utilisée dans les boulangeries pour les pâtes fermentées. Elle produit aussi de l'alcool (qui s'évapore lorsqu'on le cuit)
- ▶ Tu peux trouver la levure du boulanger sur des grains de raisin.
- ▶ Il est capable de vivre sans l'oxygène.



Bourgeonnement

- ▶ La façon que les levures boulanger se reproduit est appelée le bourgeonnement. Le bourgeonnement est la mitose d'une cellule de levure qui est différent de celle pour les animaux et les humains. Il y a seulement 2 phases, l'anaphase et la télophase. Avant la mitose il y a G1 et S seulement, pas de phase G2. Cela ne peut pas se reproduire sans de l'air.
- ▶ Une autre différence est que quand les cellules se divisent, une est plus grande que l'autre. Ça c'est pourquoi on l'appelle le bourgeonnement.

Auteurs de la recherche : Z. Anderson et Y. Palud

- ▶ Sources d'information : <https://www.ricardocuisine.com/chroniques/chimie-alimentaire/50-la-vie-secrete-des-levures>
- ▶ https://fr.wikipedia.org/wiki/Levure_de_boulangier
- ▶ <http://www.undejeunerdesoleil.com/2012/08/levure-fraiche-ou-seche-de-boulangier.html>