

Lors de cette deuxième séance « Sucre et Nutrition » animée par 3 étudiants en Doctorat de l'Institut Agro Dijon, la classe de 5ème1 a pu apprendre de nouveau plein de choses sur les sucres, en manipulant et en complétant un livret illustré, mais pas seulement...

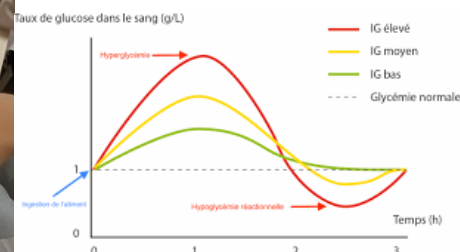


A l'atelier 1, ils ont découvert la viscosité d'un produit sucré, c'est à dire la résistance à son écoulement : Ils ont pu classer les produits à partir de leur texture, et même chronométrer les vitesses d'écoulements.

Ce domaine de la rhéologie a beaucoup d'applications : vitesse d'une avalanche, d'une éruption volcanique, d'un torrent de boue...



A l'atelier 2, ils ont identifié la quantité de sucre de différents aliments (orange, pain, jus d'orange, confiture), abordé la notion d'indice glycémique, et donc compris que les aliments ne sont pas assimilés de la même façon par le corps, quels aliments il vaut mieux manger au petit-déjeuner pour éviter la fringale et la fatigue de 11h... et l'action de la mastication, en parlant des molécules des sucre simple (glucose) et complexe (amidon).



A l'atelier 3, ils ont goûté différentes solutions sucrées (même si elles n'en contiennent pas toutes!), et donc appréhender la notion de pouvoir sucrant.



Pour finir, chaque doctorant a présenté son parcours d'études et ainsi convaincu les élèves que les sujets d'études en Sciences sont très variés, et accessibles à tous.

Tous ces ateliers ont été riches également en ... dégustations !

La classe a désormais assurément compris l'importance de prendre un petit-déjeuner !!



Mme LAUTRU, Physique-Chimie