

TP N°4: Observation microscopique d'un champignon *Saccharomyces cerevisiae* "La levure"

Introduction

Saccharomyces cerevisiae est un organisme unicellulaire eucaryote appartenant aux champignons. Elle est utilisée depuis les siècles par l'homme dans la fabrication des boissons alcooliques et pour faire lever les pâtes, par l'utilisation de la propriété de fermentation alcoolique.

Saccharomyces cerevisiae se présente sous forme de cellules isolées, ovoïdes ou arrondies, longues de 6 à 12 μm et larges de 6 à 8 μm , et elle possède une paroi qui protège la cellule de composition différente de celle des végétaux.

Classification

Règne: Fungi

Embranchement: Ascomycota

Classe: Saccharomycetes

Ordre: Saccharomycetales

Famille: Saccharomycetaceae

Genre: *Saccharomyces*

Espèce: *cerevisiae*

Matériel:

-Microscope optique

-Levure de boulanger

-Boite de pétri

-Sucre

-Eau

-Lame et lamelle

Protocole opératoire:

-On met dans une boîte de Pétri une petite quantité de levure, ensuite on ajoute une pincée de sucre puis une quantité d'eau.

-On laisse le mélange pendant 10 à 15 min.

-On dépose une goutte du mélange sur la lame et on rajoute une goutte d'eau.

-On pose la lamelle tout en évitant la formation des bulles d'air.

-On passe à l'observation GX10 puis GX40.