

Correction ACTIVITE 6

1^{ère} Partie : Comment obtient-on les gousses de vanille ?

a) D'où est originaire la vanille ?

La vanille est originaire du Mexique.

A.K

b) Pourquoi les fleurs de vanille ne produisaient pas de gousses en Europe et dans les autres pays où elle a été importée ?

Les fleurs de vanille ne produisaient pas de gousses en Europe car il faut un climat chaud et humide et une abeille spéciale.

A.K

Car le pistil et les étamines ne se touchent pas à cause du voile entre les deux, et qu'il n'y a pas d'abeilles Mexicaines.

M.C

c) Quand et par qui a été découvert le procédé de fécondation manuelle de la fleur de vanille ? Quel âge avait-il ?

La fécondation manuelle de la fleur de vanille a été découverte par Edmond Albius en 1841. Il avait 12 ans.

A.K

d) Pour quelle raison les graines de vanille peuvent-elles avoir du mal à germer et à créer une autre liane ?

Elle peut avoir du mal car les graines sont minuscules et très fragiles.

L.C

Comme les graines de vanille n'ont pas de réserve de nourriture pour germer elles ont besoin d'un minuscule champignon il permet à la graine de se nourrir.

A.G

e) Existe-t-il un autre moyen d'obtenir un nouveau plant de vanille ?

On peut aussi couper un morceau de liane et le replanter. C'est plus efficace.

L.C

2^{ème} Partie : D'où vient le goût de la vanille ?

2^{ème} partie : D'où vient le goût de la vanille ?

f) Quelles étapes permettent à la gousse de libérer ses arômes ?

1^{ère} étape : l'échaudage qui consiste à plonger les gousses dans une eau à 65°

2^{ème} étape : Recouvrir les gousses d'une couverture, cela va les faire transpirer et elles perdront leur eau.

3^{ème} étape : le séchage qui consiste à placer les gousses au soleil pendant 3/4 h chaque jours en une semaine. Puis les faire sécher à l'ombre pendant 1 mois, les gousses seront quotidiennement vérifiées par les ouvriers.

4^{ème} étape : Mettre les gousses dans des caissons de fermentation pour 8 mois.

g) Pourquoi la vanille de synthèse et la vanille naturelle n'ont-elles pas le même goût ?

Car l'arôme de la vanille de synthèse ne contient que de la vanilline contrairement à la vanille naturelle qui elle, contient une multitude d'arômes.

h) Pourquoi l'arôme de synthèse est-il aujourd'hui nécessaire ?

Car l'arôme de vanille est aujourd'hui le premier arôme au monde, il sert à parfumer toutes sortes de desserts ou autre produits et donc, sans la vanilline artificielle on ne pourrait pas faire face à cette demande.