

La levure de bière, un micro-organisme modèle

Publié le 16/08/2020

3 minutes de lecture

Écrit par [Laboratoire LESCUYER](#)

[Télécharger en PDF](#) [Imprimer](#)

[Partager Facebook](#) [Pinterest](#) [Twitter](#)

Un peu d'histoire...

La **levure de bière** est utilisée par l'Homme depuis la Haute Antiquité. Sans pour autant comprendre le processus de fermentation de la levure, les Égyptiens et les Babyloniens l'utilisaient pour la fabrication de pain ou de boissons fermentées.

Observée pour la première fois au microscope en 1680 par le Hollandais Van Leeuwenhoek, la levure de bière est décrite en 1837 par le botaniste Meyen, qui lui donne le nom de *Saccharomyces cerevisiae*.

Puis, en 1857, Louis Pasteur établit le rôle essentiel de la levure dans la fermentation alcoolique et met au jour les propriétés aérobie et anaérobie de ce micro-organisme.



Un micro-organisme aérobie et anaérobie

La levure de bière est capable de vivre en présence ou en l'absence d'oxygène. C'est cette fabuleuse particularité qui confère à ce champignon un vif intérêt.

En effet, en **aérobiose** (présence d'air), la levure respire et se multiplie. Le sucre dont elle se nourrit est transformé en gaz carbonique et en eau. Ce phénomène s'accompagne d'une libération importante d'énergie, ce qui lui permet de croître et de se multiplier.

En revanche, en **anaérobiose**, privée d'air, la levure utilise toujours le sucre mais le transforme en alcool et en gaz carbonique (une production d'énergie est également observée mais étant de faible quantité, elle ne permet pas à la levure de se multiplier). C'est ce processus métabolique qui est notamment utilisé lors de la **panification** : le sucre fourni par la farine est transformé en alcool (élevé à la cuisson) et en gaz carbonique, responsable de la levée de la pâte. Ce même procédé est également l'atout clé en **viniculture**. Pour autant, ce sont des souches différentes qui sont utilisées pour la fabrication du pain ou de différents alcools (vin, bière, cidre...) ; celles-ci étant sélectionnées selon leurs caractéristiques propres (résistance à la température, prise de mousse, degré d'alcool, révélateur d'arômes particuliers...).

Par ailleurs, la levure de bière tient une place privilégiée dans le domaine des **compléments alimentaires** en raison de ses **qualités nutritionnelles exceptionnelles**. Particulièrement riche en protéines et en acides aminés, la levure de bière est également une source remarquable en minéraux (potassium, phosphore, fer, cuivre, magnésium et calcium) et en vitamines (notamment du groupe B).

Un modèle scientifique par excellence !

La levure, étant une cellule au fonctionnement et au métabolisme comparable à celui des cellules humaines (tel un véritable modèle représentatif des organismes eucaryotes), a toujours été au cœur de la recherche fondamentale afin de mieux comprendre les phénomènes cellulaires et génétiques (humains, animaux et végétaux). Ces recherches ont d'ailleurs été récompensées par deux Prix Nobel de Physiologie ou Médecine en 2001 et 2009.

Modèle unicellulaire par excellence, la levure a ainsi permis de mettre en évidence les gènes responsables de certaines maladies ou de comprendre les mécanismes de certaines affections. En outre, les connaissances déjà acquises sur la levure (qualités intrinsèques, résistance à des environnements difficiles, besoins nutritifs...) semblent offrir des perspectives intéressantes dans les domaines de la nutrition, de la santé humaine ou animale et de l'énergie.

De plus, la levure de bière renferme encore de nombreux secrets ce qui laisse espérer de belles découvertes pour le domaine médical.

Partager cette page par e-mail

Votre prénom

Votre nom

Envoyer à

Message

Envoyer un email

Partager

Laboratoire LESCUYER
EXPERT EN MICRONUTRITION



Notre équipe médico-scientifique est composée de Docteurs es science, Pharmacien, Naturopathe, ingénieurs...

Ces articles pourraient vous intéresser



1.

Catégorie Beauté - Peau, cheveux, ongles ,

Les micronutriments qui contribuent à la beauté des cheveux et des ongles

30/01/2018

3 minutes de lecture

Chevelure fragilisée ? Ongles cassants ? Les compléments alimentaires vous permettent de retrouver force et vigueur.

[Lire la suite](#)



2.

Catégorie Beauté - Peau, cheveux, ongles ,

Les cheveux, une chute saisonnière spectaculaire

12/09/2021

2 minutes de lecture

La chute de cheveux est particulièrement visible à l'automne car les changements climatiques influent sur l'organisme.

[Lire la suite](#)



3.

Catégorie Beauté - Peau, cheveux, ongles ,

Comment favoriser la beauté de ses cheveux ?

18/10/2021

2 minutes de lecture

Favoriser la beauté des cheveux et bien préparer leur repousse.

[Lire la suite](#)