

**Exercice 1: Action du suc pancréatique**

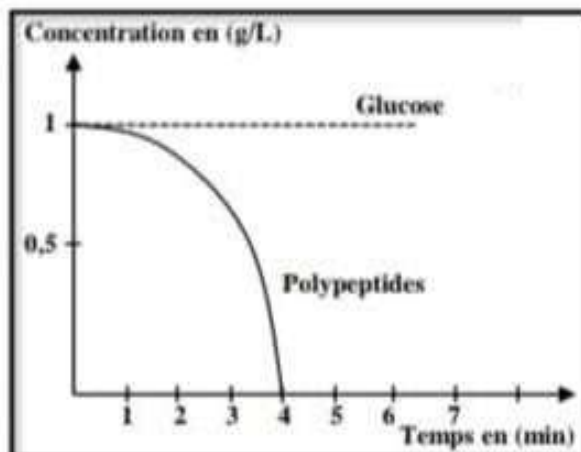
Afin de mettre en évidence l'action du suc pancréatique sur quelques aliments, deux tubes à essai sont préparés et mis dans un bain marie à 37°C

TUBE (1): Glucose + le suc pancréatique + l'eau

TUBE (2): les polypeptides + le suc pancréatique + l'eau.

La concentration en glucose et en polypeptide est ensuite déterminée en fonction du temps. Les résultats obtenus sont résumés dans le graphique ci-contre.

**1-Décrire** le graphique ci-contre.



**2-Interpréter** l'évolution observée.

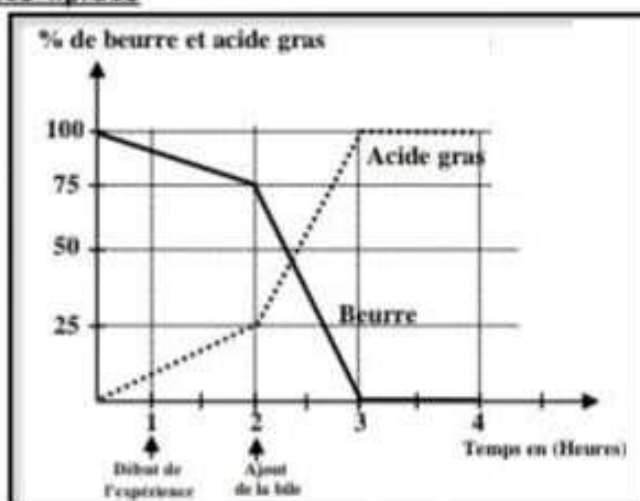
**3-Que déduisez-vous.**

**Exercice 2: Importance de la bile dans la digestion des lipides**

Afin de mettre en évidence l'importance de la bile dans la digestion, une quantité bien précise de l'enzyme qui digère les lipides est ajoutée à un tube à essai contenant une quantité de beurre et placé dans le bain marie à 37°C, après deux heures, une quantité de la bile est ajoutée au tube à essai.

Le suivi de l'évolution du pourcentage de beurre et des acides gras a permis de tracer le graphique ci-contre.

**1-Décrire** le graphique.



**2-Etablir** la relation entre l'évolution du pourcentage de beurre et celui des acides gras.

**3-Déterminer** le pourcentage de beurre digéré après deux heures en absence de la bile et après une heure de l'ajout de la bile.

**4-Comparer** la vitesse de la digestion de beurre observée en absence de la bile à celle observée en présence de la bile.

**5-Déduire** l'importance de la bile dans la digestion des graisses et **réaliser un schéma explicatif** du mécanisme de l'action de la bile.