

Exercice I :

Répondez aux questions en choisissant la bonne ou les bonnes réponses.

L'aliment composé est un :

- a- aliment riche en matières organiques.
- b- aliment qui contient plusieurs aliments simples.
- c- aliment riche en sels minéraux.

Au niveau de la bouche se passe la digestion :

- a- des lipides.
- b- des protides.
- c- de l'amidon cuit.

La digestion chimique des protides commence dans:

- a- la bouche.
- b- l'estomac.
- c- l'intestin grêle.

Les glandes digestives秘ètent :

- a- les aliments simples.
- b- les sucs digestifs.
- c- les nutriments.

Dans l'estomac, le pH du milieu est :

- a- acide.
- b- neutre.
- c- basique.

Exercice II :

Recopie et compléter le tableau suivant sur votre copie

Aliments simples	Réactifs	Résultats
Amidon
.....	Acide nitrique
.....	Précipité rouge brique

www.coursfacile.com

Exercice III :

- Associez par des flèches les éléments des ensembles suivants, selon la relation qui les regroupe.

Ensemble I

- a. Le glucose
- b. L'amidon
- c. Le gluten (protéine)
- d. Chlorure de sodium

Ensemble II

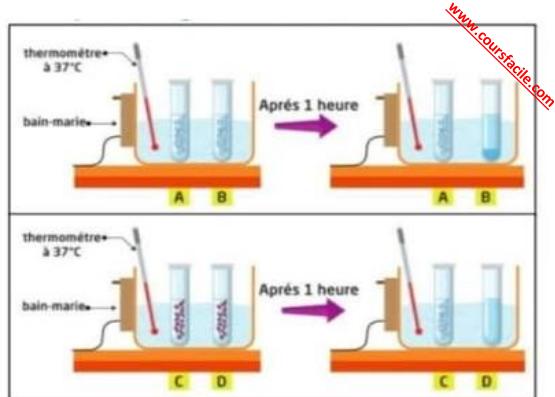
- 1. L'acide nitrique
- 2. Le nitrate d'argent
- 3. Liqueur de Fehling (+chaleur)
- 4. L'eau iodée

Exercice IV :

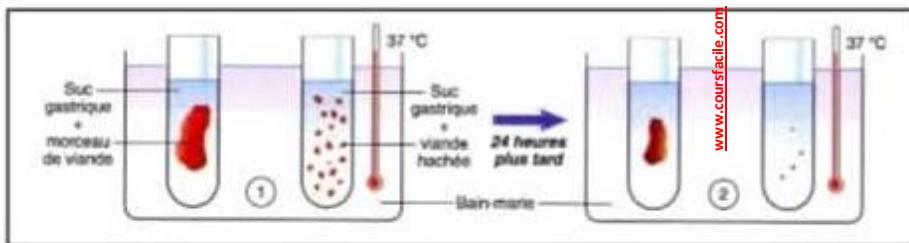
Exercice V:

- Expérience : digestion in vitro de blanc d'œuf.
- A : Petits cube de blanc d'œuf + eau.
- B : Petits cube de blanc d'œuf + eau + suc gastrique.
- C : Fines particules de blanc d'œuf + eau.
- D : Fines particules de blanc d'œuf + eau + suc gastrique.

- 1- Décrire les résultats obtenus dans chaque expérience, puis expliquer.
- 2- Expliquer le rôle de suc gastrique.
- 3- Ecrire la réaction chimique de la digestion des protides.



Schématisation d'une expérience de digestion de viande (in vitro).



Déterminer le but de cette expérience ?