

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 secrètent :

- 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

Exercice III :

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

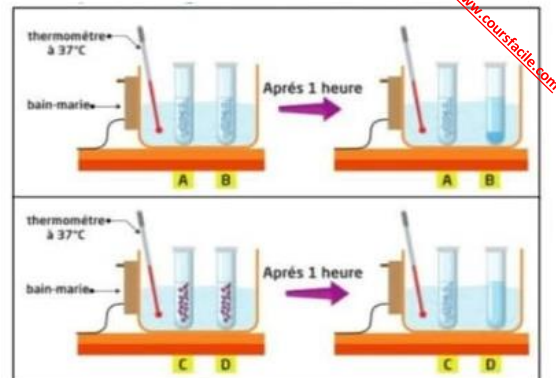
Ensemble I
a. Le glucose
b. L'amidon
c. Le gluten (protéine)
d. Chlorure de sodium

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

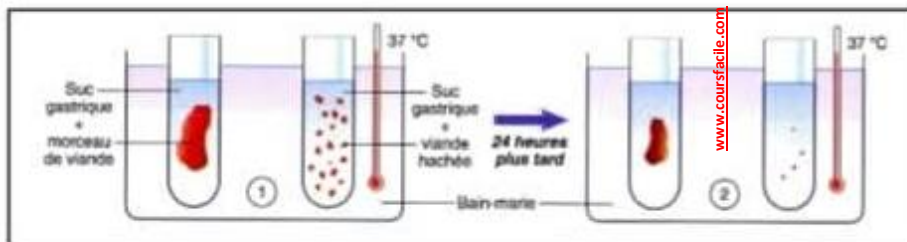
Exercice IV :

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 protéides.



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



Déterminer le but de cette expérience ?