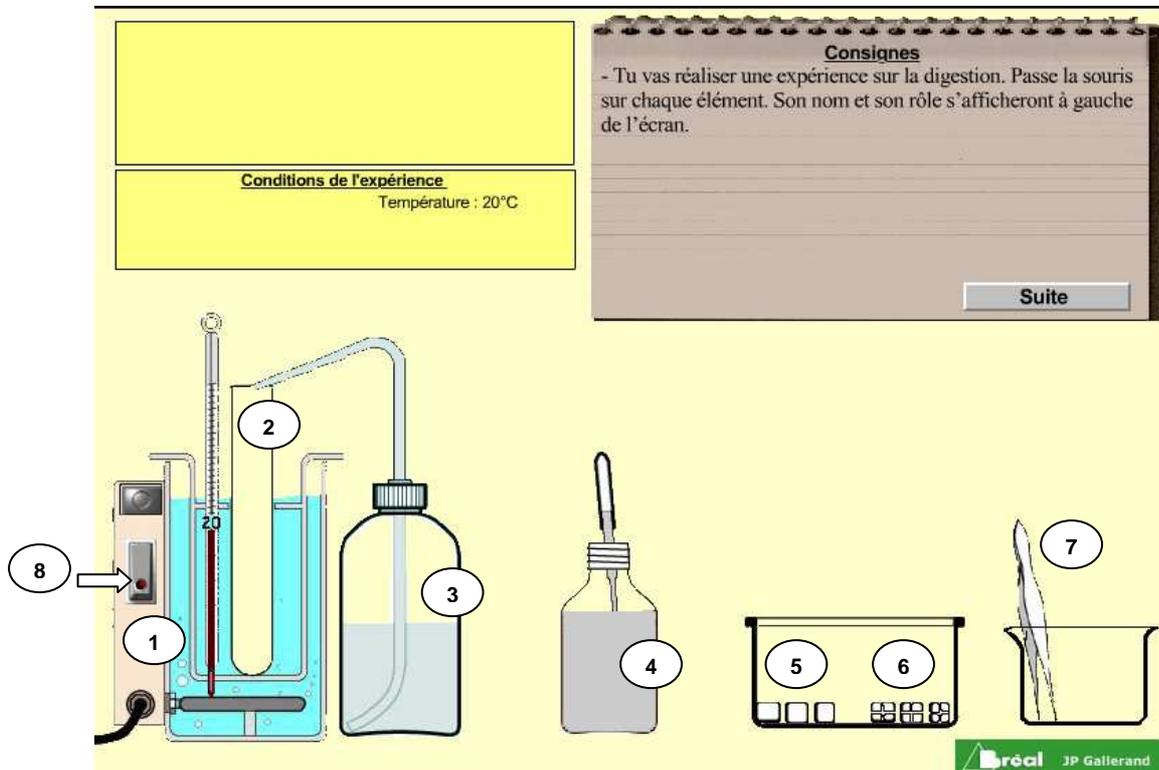


Expérience virtuelle de « DIGESTION IN VITRO »

A partir de l'animation en ligne de J.P Gallerand, disponible à l'adresse suivante :
http://www.editions-breal.fr/svt_college/5eme/digestion/main.htm

1. Le matériel et les conditions nécessaires à l'expérience :

Tu trouveras les réponses en « survolant » le matériel avec ta souris



- Donne un nom à chaque élément numéroté : (0,5 points / réponse)

1 =

5 =

2 =

6 =

3 =

7 =

4 =

8 =

- Quel est le rôle du « bain Marie » dans cette expérience ? (1point)

- Qu'est-ce que la pepsine ? Quelle est l'origine de cette substance ? (1point)

- Quel aliment est utilisé dans cette expérience ? (1point)

2. Réalisation de l'expérience de digestion in vitro : (8points)

Suis les indications du tableau, réalise les expériences et complète les cases résultats/conclusion

Conditions expérimentales					Résultats	Conclusion
température	eau	pepsine	Oeuf en gros morceaux	Œuf en petits morceaux		
37°C	x	x		x		
37°C	x			x		
37°C	x	x		x		
20°C	x	x		x		
37°C	x	x	x			
37°C	x	x		x		

3. Analyse des résultats et déductions :

- Citez quelles sont les 3 conditions expérimentales qui ont été testées ? (1point)
(celles qui varient d'une expérience à l'autre !)

Condition n°1 :

Condition n°2 :

Condition n°3 :

- Déduisez quelles sont les conditions idéales pour la digestion. (1point)

- Expliquez le rôle de la pepsine, l'enzyme introduite dans le tube à essai. (1point)

- Que sont devenus les morceaux de blanc d'œufs au cours de la digestion in vitro ? (1point)

- Comparez les résultats avec des gros morceaux et des petits morceaux de blanc d'œuf, pourquoi conseille-t-on de bien mâcher les aliments ? (1point)