

La digestion de la viande in vitro

L'apport de nutriments aux organes – Fiche 2 – *Exercice d'application*

➤ **On cherche à comprendre la digestion de la viande dans notre estomac**

- On place de la viande de bœuf dans 3 erlenmeyers. Un morceau de viande est suspendu par une ficelle dans les erlenmeyers A et B et de la viande hachée est placée dans l'erlenmeyer C.
- Le premier erlenmeyer contient de l'eau et les deux autres une solution de suc gastrique (enzyme sécrétée par la paroi interne de l'estomac).

➤ **En classe, on observe les erlenmeyers au temps T_0 et après 24 heures (T_{24})**

- On complète les 3 dessins du schéma 2 en y dessinant l'état de la viande et l'aspect du liquide.
- On complète le tableau qui suit le schéma 2.

➤ **On termine le travail à la maison**

▶▶ Compléter le schéma 1 (début de l'expérience = T_0) :

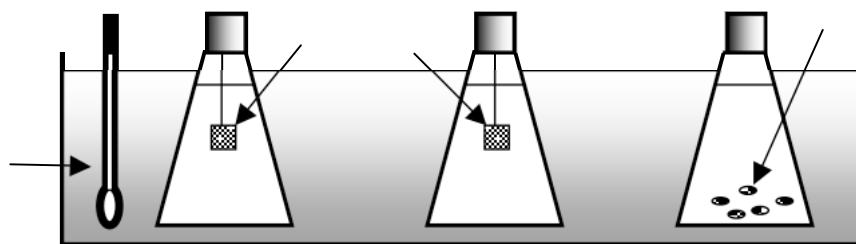
- en dessinant les morceaux de viande, la viande hachée et l'aspect du liquide,
- en plaçant les légendes : Flacons A, B, C, Bain marie à 37 °C, Morceau de viande, Viande hachée.
- en indiquant le milieu dans lequel la viande a été placée.

▶▶ Compléter par le dessin le schéma 2 qui représente les résultats observés 24 heures plus tard (= T_{24}) :

- l'état de la viande et l'aspect du liquide.

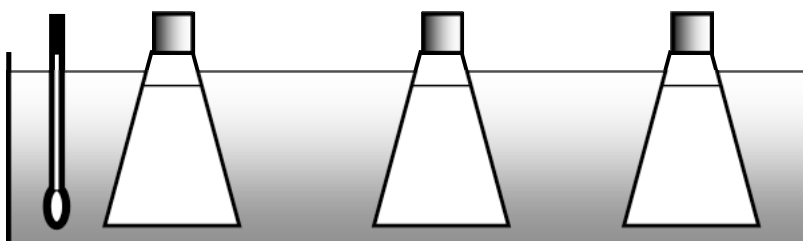
Numéro des flacons			
--------------------	--	--	--

Schéma 1



Milieu dans lequel la viande a été placée			
---	--	--	--

Schéma 2



▶▶ Compléter le tableau en indiquant l'état de la viande dans les flacons.

	Début de l'expérience = T_0	24 heures plus tard = T_{24}
Flacon A		
Flacon B		
Flacon C		

▶▶ À quoi sert le flacon A ?

.....

.....

» À quoi sert le flacon C ?

» Pourquoi place-t-on les flacons dans un bain-marie à 37 °C ?

» Interpréter dans le tableau les résultats obtenus dans l'expérience. Conclure en une phrase.

Expériences comparées	Facteur étudié	Interprétation

Conclusion

.....

.....

.....

.....

.....