

Les aliments

Exercice 1

Un enseignant a réalisé des expériences suivantes devant ces élèves ;

Expérience 1	Aliment + eau distillée solution X			
Expérience 2	Solution X + filtration Filtrat X			
Expérience 3	Filtrat X + Nitrate d'argent			
Expérience 4	Filtrat X + Liqueur de Fehling + chauffage précipité rouge brique			

1-	Quelles sont les matières qu'on cherche à identifiées ? justifier ta réponse.

2-	<u>Classer</u> les allments identifies.

3-	Que représentent	les expériences 1 et 2	? ?	

Exercice 2:

Pour savoir la composition d'un aliment Y, on réalise des expériences suivantes :

Expériences	Aliment à identifier	Résultats	Déductions
Ajout de l'acide nitrique à l'aliment Y.		Coloration jaune	
Ajout de l'eau iodée à cet aliment.		Absence d'une tache bleue violette	
Ajout de la liqueur de Fehling avec chauffage.		Absence de précipité rouge brique	
Frotter Y sur un papier blanc		Apparition d'une tache translucide qui ne s'évapore pas.	
Ajout de nitrate d'argent à Y.		Apparition d'un précipité blanc noirci à la lumière.	

^{1 -} Compléter le tableau par ce qui convient.

2- A partir des expériences réalisées, <u>déterminer</u> la composition de l'aliment Y.

Exercice 3:

Le tableau suivant montre les résultats des tests d'identification réalisés sur quelques aliments.

Aliments Tests	Pomme de terre	Banane	Blanc d'œuf cuit	Noix
Glucose (glucide)	+	+++	+/-	-
Amidon (glucide)	+++	+	-	-
Protides	-	-	+++	-
Lipides	+/-	+	-	+++

^{+ :} test positive - : test négatif

- 1- <u>Citer</u> le réactif ou le test utilisé pour l'identification de chacun des 4 aliments simples.
- 2- <u>Déterminer</u> les aliments riches en glucides, en protides et lipides.
- 3- Quels sont les aliments parmi ceux du tableau à conseiller pour un patient qui souffre du diabète. <u>Justifier</u> ta réponse.

6