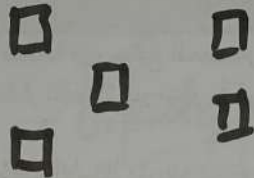


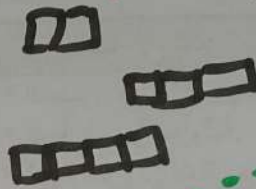
* Protides : □

(2)

Acides aminés (A.A)



Polypeptides (2 A.A à 99 A.A)



Protides (≈ 100 A.A)



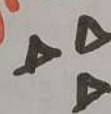
inst. : ayoub sut
cours : 3 ac

* Lipides :



composé

Acides gras



Glycérol



Glucose, Acides gras, Glycérol
et Acides Aminés \Rightarrow nutriments

* Les types d'aliments

Aliments
simples

glucides, ou protides
ou Lipides

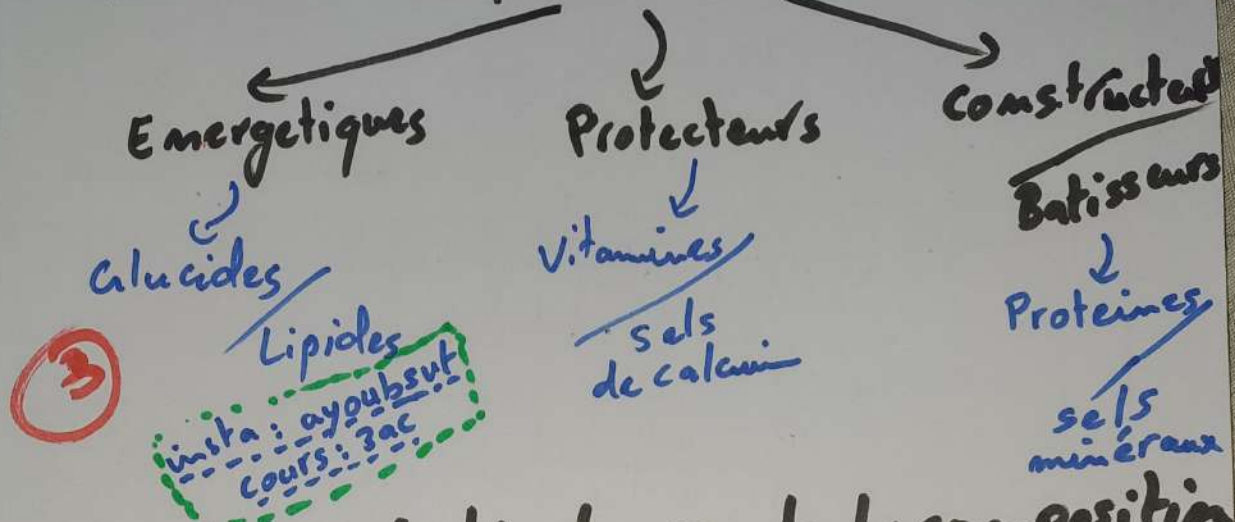
Aliments
Composés

Aliment constitués
d'un 2 ou plusieurs
aliments simples
= viande, poisson...

Aliments
Complets

Aliments
constitués
de tous
les aliments
simples
= lait

3* Rôle d'aliment :



4* Les indicateurs de la composition des aliments

Définition:
 () un indicateur coloré est une substance chimique qui réagit en présence d'une autre substance en changeant de couleur.

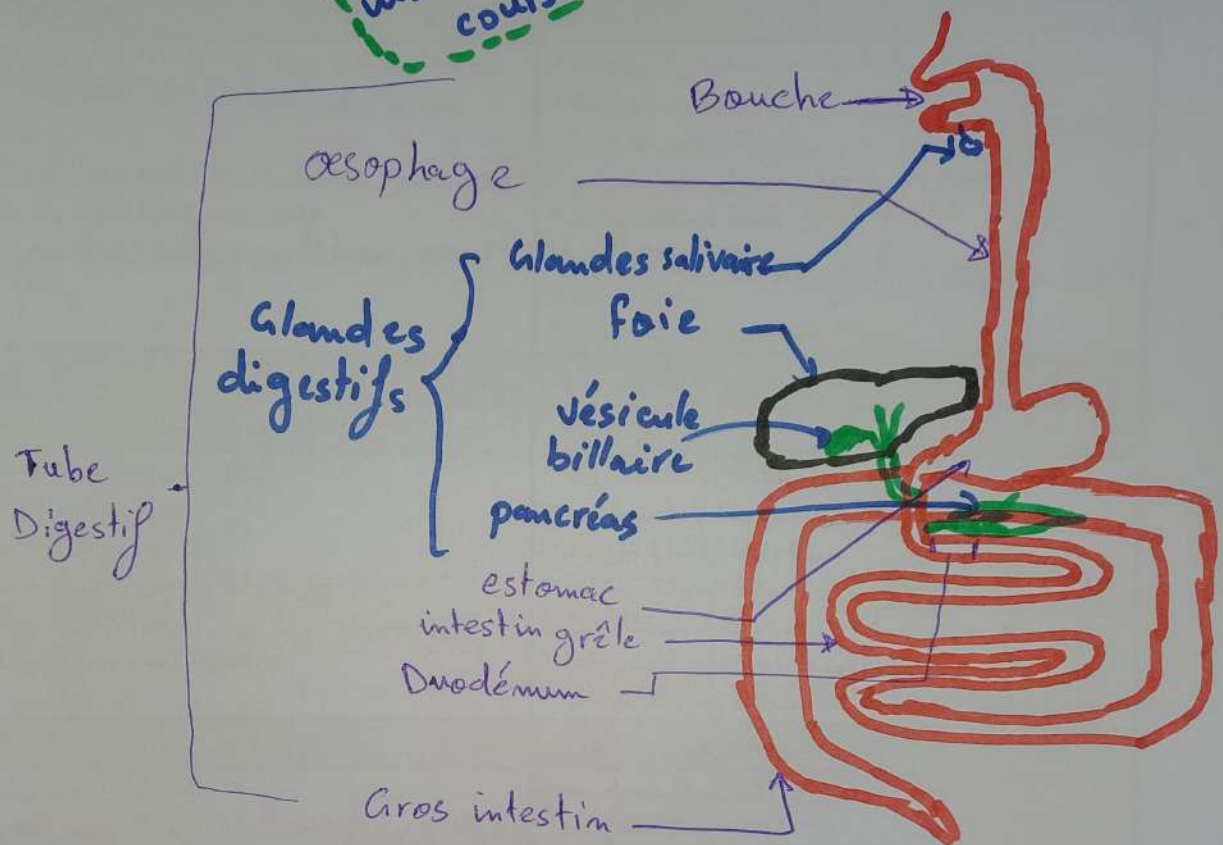
	matière	matière utilisée + indicateur coloré	Résultat
	Eau		chauffage
			gouttelettes d'eau + Vapeur
Glucides	Amidon	Filtrat de pain ou lait	L'eau iodée
	Glucose		coloration bleu foncé
	Maltose		un précipité rouge brique
	Lipides	Morceau de beurre	solution de Fehling + chauffage
			Gratté sur un papier
			Tache translucide
Protides		Filtrat du pain ou lait	Acide nitrique
	Calcium (scl)		Coloration jaune
			un précipité blanc
sel minéraux			oxalate d'ammonium
			Nitrate d'argent
			un précipité blanc qui noircit avec la lumière.

chapitre 2: La digestion et l'absorption

* L'appareil digestif

④

insta: ayoubsubt
cours: 3ac



Appareil digestif

Tube digestif + Glandes digestifs

↳ Définition:

Enzyme: Substance chimique catalysant une réaction chimique de transformation des grosses molécules en petites molécules très fines.

insta: ayoubstv
cours: 3ae

2x La digestion

Digestion mécanique

se fait par les dents,
contraction musculaires du
tube digestif

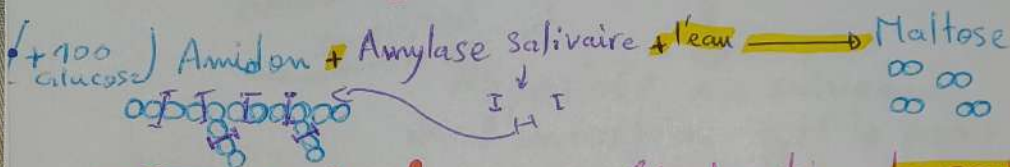
Digestion chimique

se fait par des sucs
digestifs = contient des
enzymes

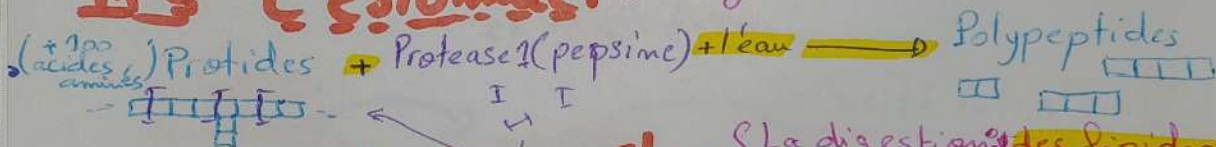
⇒ La digestion se fait dans 3 emplacements:

o chimique:

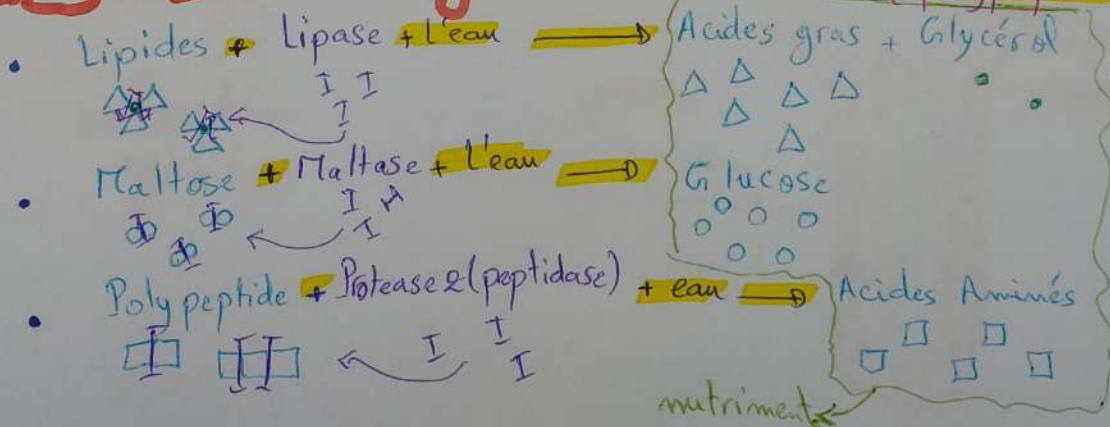
I Bouche: (La digestion des amidon seuls)



II L'estomac: (La digestion des protides seuls)



III Intestin grêle: { La digestion des lipides
maltose
polypeptides }



! (Amylase Salivaire, pepsine, Lipase, Maltase et peptidase sont
des enzymes)

- ⚠ Les glandes sécrètent des enzymes :
- ↳ Les glandes salivaires ⇒ Amylase salivaire
 - ↳ Les glandes gastriques ⇒ Protéase 1 (pepsine)
 - ↳ Vésicule biliaire ⇒ Bile contient Lipase
 - ↳ Les glandes intestinales ⇒ suc contient { Maltase, peptidase }
- [Suc : 8, les]

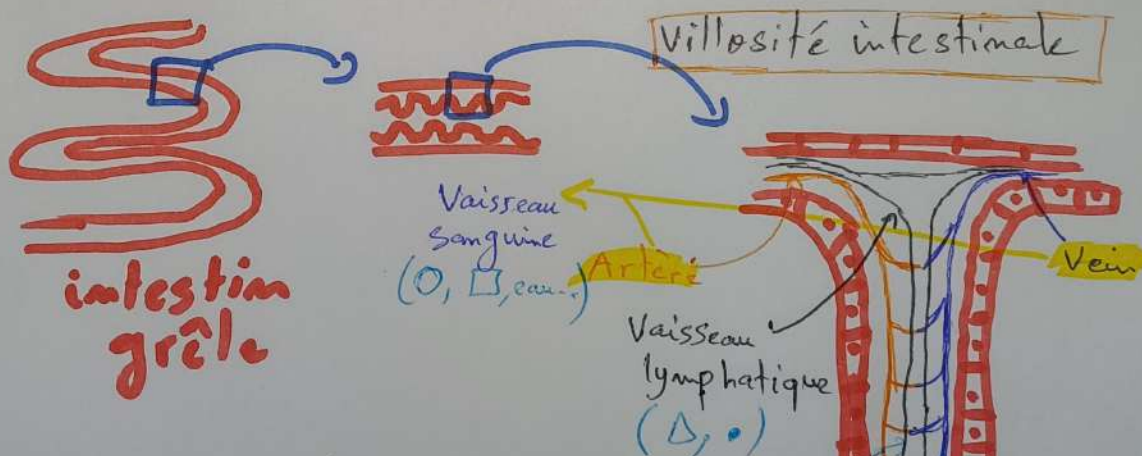
⑥

3* L'absorption intestinale

⇒ Les nutriments { Glucose + Acides aminés + Acides gras + Glycérol }

Insta: ayoub sv
cours: 3ac

Absorbés au niveau de l'intestin grêle pour gagner la circulation sanguine et lymphatique



- Δ : Acide gras
- : Glycérol
- : Glucose
- : Acide aminé

• Vaisseau sanguin :

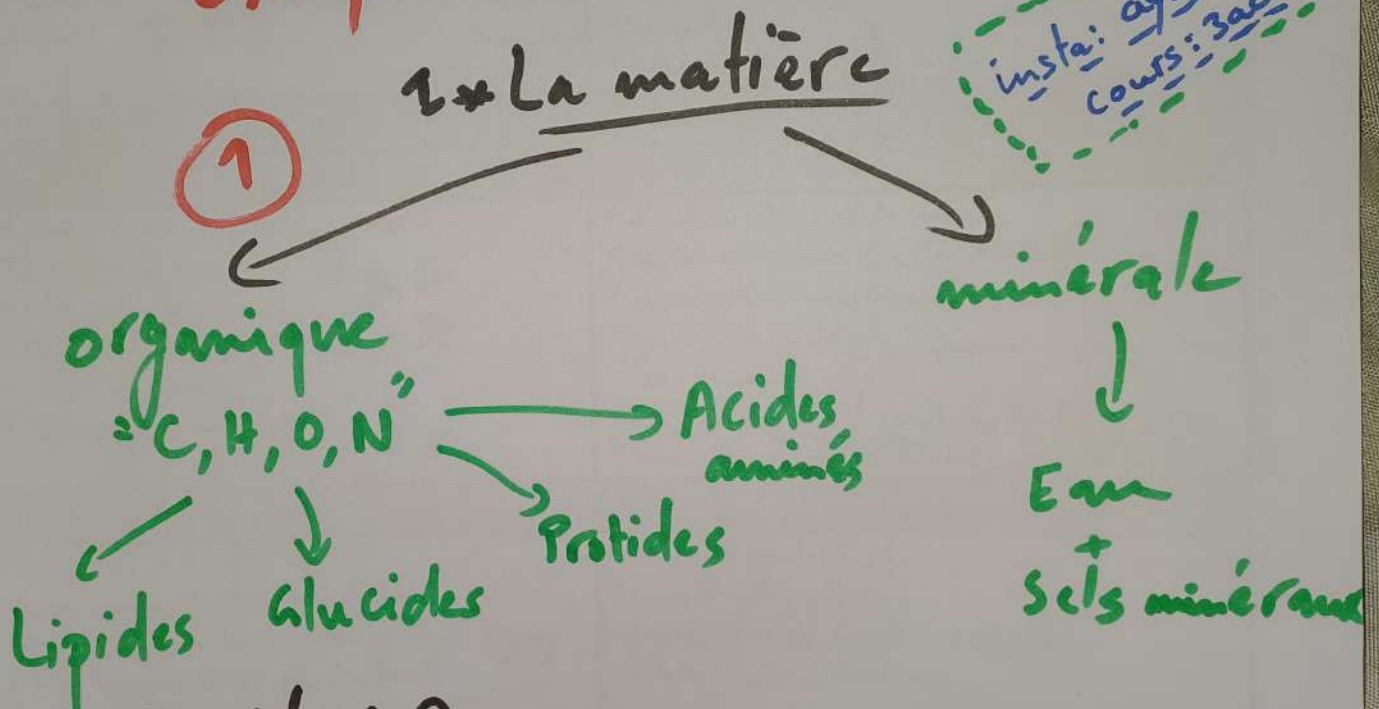
↳ Transporte : l'eau, Glucose, Acide aminé, vitamine

• Vaisseau Lymphatique :

↳ Transporte : Acide gras, Glycérol, l'eau, vitamines

Unité 1 : La digestion des aliments et l'absorption intestinales et l'éducation nutritionnelle

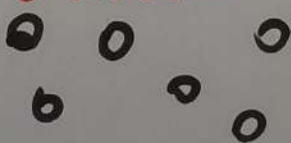
Chapitre 1 : Les aliments



* Glucides: 0

Glucides simple

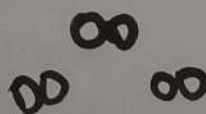
Glucose



Glucide composé

(2 glucides simple)

Maltose



plusieurs glucides simple

Amidon

