									,
Province Fahs Anjra					ion N°			Note:	/2 0
Collège Moulay Abdellah Pr. BADER ACHRAF			Nive	au:3 ^{ér}	me APIC	<u>/P</u>			/20
			M	Iatièr	e : SV T	Γ			
Nom :		CLASS	· :			N°:		Durée : 1h	\sqcap A \sqcap
PREMIER I	<u>PARTI</u>	E : I	Restit	ution	<u>des</u> co	nnaissance	s (8 pt	s)	
<u>1- définir : <mark>1pt</mark> Le réactif :</u>									
1- reliez par flèche chaque a	liment à	son r	éactif	et ave	ec le résu	ıltat obtenu:	<mark>2pt</mark>		
Les aliments simples			Les r	éactif	S		Le r	ésultat	
glucose			Eau	iodée		Précipité	blanc ı	noircit à la lun	nière
Sel de chlorures		N	litrate	d'arge	ent	Pro	écipité 1	ouge brique	
protides		Lic	queur (de Feh	ling		Colorat	tion jaune	
Amidon		1	Acide	nitriqu	ıe	Colo	oration l	bleue violacée	
2- Le document Ci-dessous	-							-	ntant une
carence alimentaire. Cochez	par (X)	a ia	case q	lui cor	responda	ant a 1a propos	sition co	orrecte.	
A- cette carence alimentaire	est appe	lée :	<mark>1pt</mark>					Airis	
Dockitisms I a C	Goitre	[ómio		I a Vyyaahian	lrom	1/Siles	
Rachitisme Le C	Joitre	Į	An	némie		Le Kwashiorl	kor		
B- Cette carence est due au 1	manque (de :	<mark>1pt</mark>						
Protides V	itamine	C		Vit	amine D	L'i	ode		
3- Répondez par vrai ou	faux <mark>3</mark> 1	<mark>pt</mark>							
La mastication est une d	digestion	chim	ique						
L'absorption est le passa;									•
les aliments subissent se									•
Les lipides et les glucide						-â1a			
La villosité intestinale e Le lait est un aliments sir		struc	lurene	de i ii	ntestin gi	reie			
Ze fait est an annients si	прто								
DEUXIEME PARTIE: Rais	sonneme	nt sc	ientifi	que et	t commu	inication écri	te et gra	aphique (12 p	ts)
Exercice 1 : (6.5p)									
Le graphique ci-dessous 1	eprésen	te les	résul	tats e	xpérime	ntaux de dige	estion i	n vitro grâce	à du suc
pancréatique:	•				•	_	ation (en g/		
1- Donnez un titre pour ce g	raphe	1pt							
•••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		•••••	•••••	•••	Amio		Glucose	
<u>2-</u> A partir des données du gr suivant : <u>1.5pt</u>	aphique,	rem	plissez	<u>z</u> le tal	oleau	0,5	<i></i>	alucose	
Le temps par min		0	1	5]				
La concentration d'Amidon p	ar g/ L	Ū	-						
La concentration de glucose	_		 			0 1	2 3	3 4 5 M	→ linutes
La concentration de glacose				1		0 1			

I

glucides Protides Linides	raux et les s 24 heures e adulte 0 Kj /24h
Ine ration alimentaire d'un adolescent et d'un homme adulte, ainsi que les sels minéritamines se composent de : les aliments consommés pendant un jour Besoins énergétiques dans le adolescent Homme adulte, ainsi que les sels minéritamines se composent de : les aliments consommés pendant un jour Besoins énergétiques dans le adolescent Homme adulte, ainsi que les sels minéritamines se composent de : les aliments consommés pendant un jour Besoins énergétiques dans le adolescent Homme adulte, ainsi que les sels minéritamines se composent de : les aliments consommés pendant un jour Besoins énergétiques dans le adolescent Homme adolescent Tableau 12800 Kj/24h 1100 12800 Kj/24h 1	s 24 heures e adulte 0 Kj /24h
jour adolescent Homme 12800 Kj/24h 1100	e adulte 0 Kj /24h
glucides Protides Lipides 360g 90g 90g Tableau Calculez en Kj l'énergie totale fournie par cette ration alimentaire sachant que : 2.5 1 g de glucides libéré 17 Kj 1 g des glucides libéré 17 Kj 1 g des lipides	e adulte 0 Kj /24h
360g 90g 90g Tableau Calculez en Kj l'énergie totale fournie par cette ration alimentaire sachant que : 2.5 1 g de glucides libéré 17 Kj 1 g des glucides libéré 17 Kj 1 g des lipide	
Tableau Calculez en Kj l'énergie totale fournie par cette ration alimentaire sachant que : 2.5 1 g de glucides libéré 17 Kj 1 g des glucides libéré 17 Kj 1 g des lipide	<u>-</u>
Calculez en Kj l'énergie totale fournie par cette ration alimentaire sachant que : 2.5 1 g de glucides libéré 17 Kj 1 g des glucides libéré 17 Kj 1 g des lipide	<u>-</u>
1 g de glucides libéré 17 Kj 1 g des glucides libéré 17 Kj 1 g des lipide	<mark>pts</mark>
	-
Adolescent :	
Selon les conditions suivantes.	
3.5 < Glucides	
<u>Déterminez</u> si la ration alimentaire est équilibrée 1pt	
	•••••