

Unité 13. Expérience de digestion de l'amidon

Durée totale : 2'44''

Titre de l'expérience : La digestion enzymatique de l'amidon

Titre : Matériel et solutions

- Empois d'amidon (10 g.L⁻¹)

- Amylase

L'**amylase** est une enzyme présente dans la salive.

- Eau distillée

- Eau iodée / lugol

L'**eau iodée** révèle la présence d'amidon par une coloration bleu nuit.

- Bandelettes test glucose

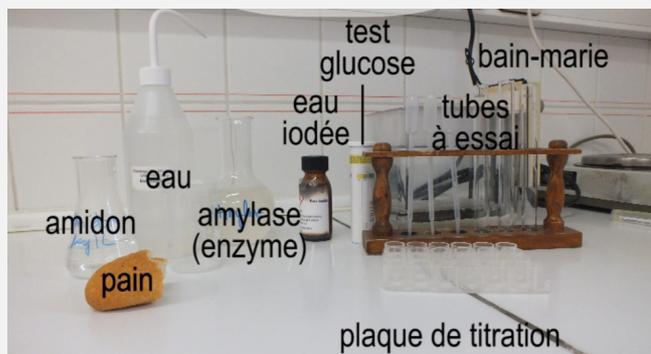
Les **bandelettes test** permettent de révéler et de doser le glucose par une coloration.

- Tubes à essai et porte-tube

- Bain-marie

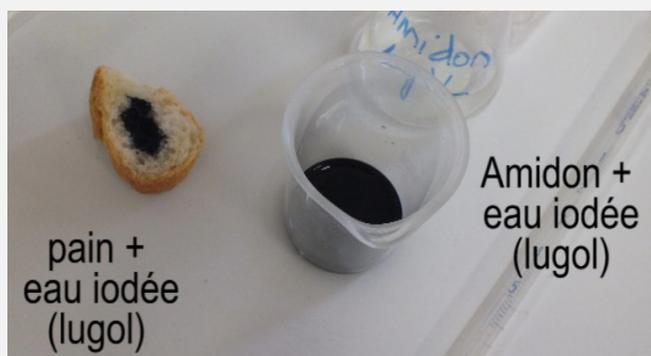
- Pipette et propipette

- Plaque de titration



Titre : Vérification de la mise en évidence de la coloration de l'amidon par l'eau iodée et de la présence d'amidon dans le pain

- Verser de la solution d'amidon dans un bécher puis y déposer quelques gouttes d'eau iodée.
- Déposer quelques gouttes d'eau iodée sur du pain



Titre : Préparation des tubes

- Préparer deux tubes avec 10 mL de solution d'amidon.
- Dans un des tubes, ajouter 1 mL d'eau distillée (tube 1)
- Dans l'autre tube, ajouter 1 mL d'amylase (tube 2)

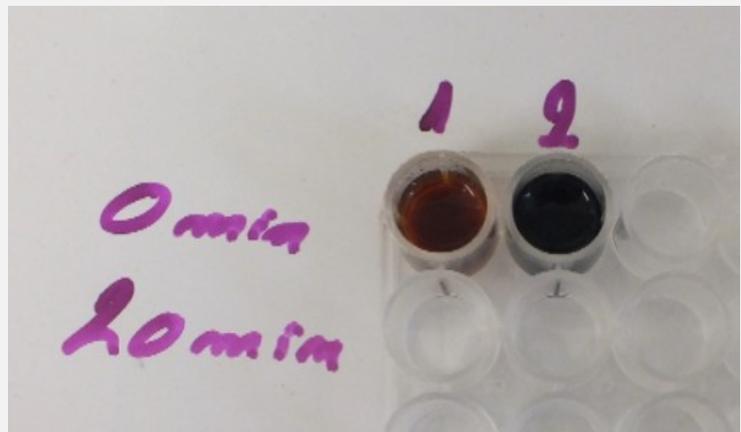


Titre : Test au temps 0

Pour chaque tube,

- Faire un prélèvement et déposer dans un puits de la plaque de titration
- Tremper une bandelette test glucose
- Ajouter deux gouttes d'eau iodée

Les tubes sont ensuite mis au bain-marie à 37°C.



Titre : Test après 20 minutes

Pour chaque tube,

- Faire un prélèvement et déposer dans un puits de la plaque de titration
- Tremper une bandelette test glucose
- Ajouter deux gouttes d'eau iodée

