

Référence : C/DIV1.



Mettez l'accent sur la nécessité des enzymes ainsi que l'effet de variations de pH ou de température sur la digestion d'un aliment.

Deux processus ont été choisis :

1. L'action de l'amylase (enzyme de la salive) sur l'amidon.
2. L'action de la pancréatine (enzyme du suc pancréatique) sur le blanc d'œuf.

Composition (pour 15 binômes) :

- Amylase 0,4 g
  - Amidon 0,3 g
  - Pancréatine 24 g
  - 31 tubes de 50 ml
  - 50 ml de lugol et 2 pastilles de soude
  - 2 poires stériles calibrées
  - 2 pipettes de 5 ml
- Notice technique et pédagogique disponible sur notre site.

Nombre de binômes : 15

Temps de préparation : aucun

Matériel nécessaire : Bain-marie ou étuve à 37 °C, eau déminéralisée, blanc d'œuf.