

# SVT - Cours - Leçon L3

## L3-2 Le transformation des aliments

Nom Prénom :

**Problème** : Quelles sont les conditions indispensables à la digestion complète du blanc d'œuf ?

Quand le blanc d'œuf arrive dans l'estomac, il a été mâché. Les petits morceaux d'aliments vont alors se mélanger au suc gastrique. C'est un liquide produit par l'estomac qui contient des substances appelées enzymes. Dans ces conditions, les morceaux de blanc d'œuf sont digérés complètement, cela signifie qu'ils sont totalement dissous en nutriments.

**Expériences** :

On réalise 2 expériences pour tester l'importance de :

- **La présence des enzymes** : les enzymes jouent-elles un rôle dans la digestion ?
- **La mastication des aliments en petits morceaux** : est-il important de bien mâcher pour bien digérer ?

Il faut réaliser un **témoin** : c'est l'expérience qui regroupe les conditions que l'on trouve dans le corps humain.

1-Compléter le tableau afin de présenter les expériences réalisées et les résultats observés. (D4-1)

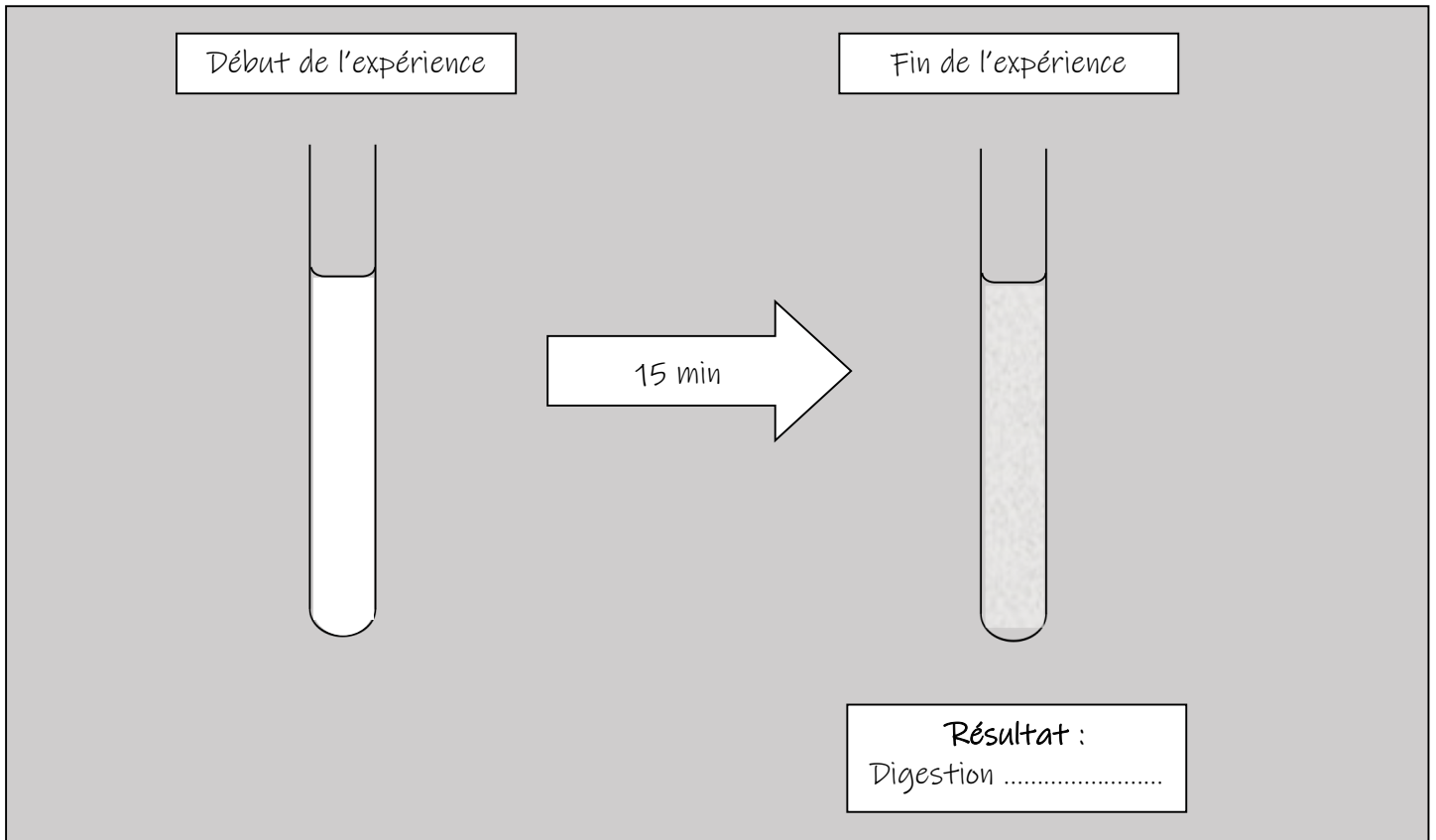
Expériences	Tubes	Eau	Enzymes (Oui ou non)	Blanc d'œuf (Gros ou petits morceaux)	Résultats (Pas de digestion ou complète ou partielle au bout de combien de temps)
Témoin		Oui			
Teste le rôle des enzymes		Oui			
Teste l'importance de la mastication		Oui			

Dans le corps, la température est à 37°C. On pense que la chaleur corporelle est aussi indispensable au bon déroulement de la digestion.

2- Voici le schéma d'une expérience testant l'importance de :

- *La température corporelle : faut-il de la chaleur pour que la digestion se fasse ?*

**Légénder afin de présenter les conditions expérimentales dans chaque tube en utilisant « dissous » dans une des légendes. (D4-1)**



**Conclusion : (D4-3)**

3- Expliquer quelles sont les conditions indispensables à la digestion complète des aliments, pour cela répondre aux trois questions en italique. Justifier chaque réponse en utilisant « car on voit que ».

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....