

Tester la présence de quelques composants



Je te propose de tester la présence d'amidon et de protéines dans le pain. Pour mettre en évidence la présence d'un composant (amidon ou protéines), il faut utiliser un produit appelé **réactif**. Ce réactif réagit avec le composant en prenant une coloration particulière.

Test de recherche d'amidon :

L'eau iodée (réactif de l'amidon), de couleur marron, provoque une coloration **bleu-noire en présence d'amidon**.



Test de recherche de protéines :

L'acide nitrique dilué (réactif des protéines) provoque une coloration **jaune** lorsqu'il est en présence de protéines.



Guide de travail

Pour tester la présence d'amidon et de protéines dans le pain, tu devras verser 3 gouttes de réactif sur l'aliment étudié et observer le résultat.

Matériel utilisable

tranche de pain



Eau iodée



Acide nitrique



Mes expériences et mes résultats

Teste la présence d'amidon et de protéines dans le pain en utilisant les réactifs adaptés.

Réactif 1 : _____

RA expli : Que constates-tu ?

C sch : Dessine ton expérience et son résultat.

RA syn : Que peux-tu en déduire ?

Réactif 2 : _____

RA expli : Que constates-tu ?

C sch : Dessine ton expérience et son résultat.

RA syn : Que peux-tu en déduire ?