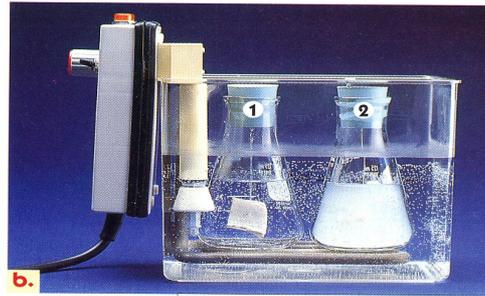
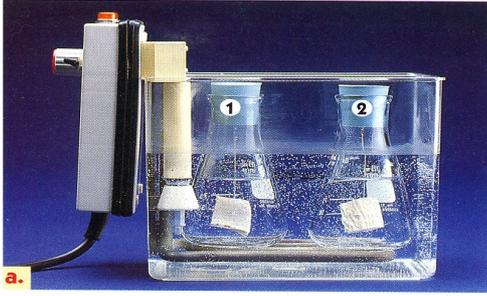
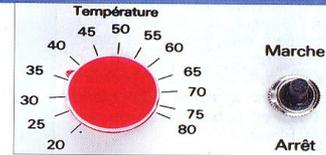


Transformation des aliments



- 11 Une expérience de digestion artificielle.**
a. Début de l'expérience. On place, au bain-marie, un morceau de viande de dinde dans de l'eau à 37 °C (flacon 1). Un morceau de même volume est placé dans du suc gastrique à 37 °C, température du corps humain (flacon 2).
b. La photographie est prise trois heures après le début de l'expérience.

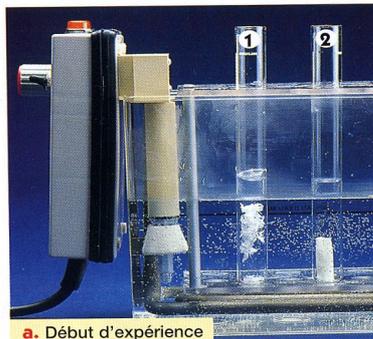
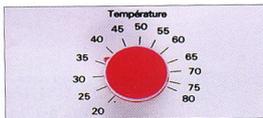


Mastication

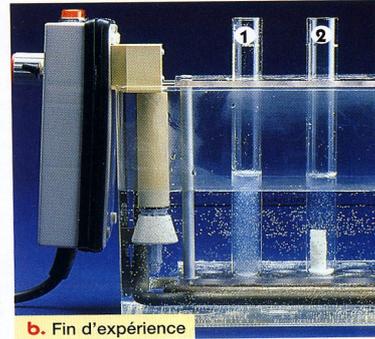
Importance

de la mastication.

Les deux tubes sont placés à l'étuve à 37 °C. Le tube 1 contient des flocons de blanc d'œuf en contact avec du suc gastrique. Le tube 2 contient un gros morceau de blanc d'œuf en contact avec du suc gastrique.

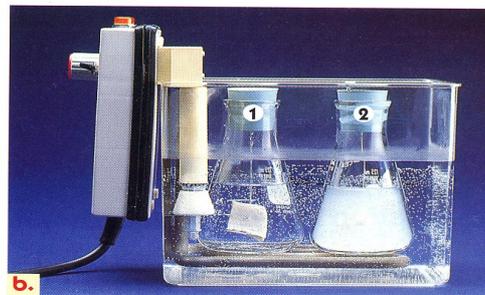
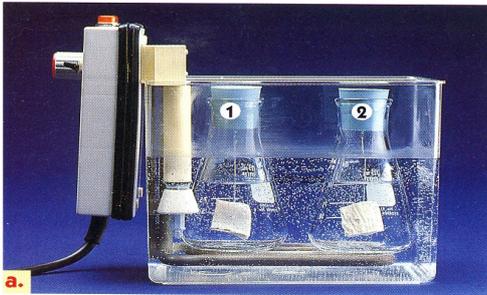


a. Début d'expérience

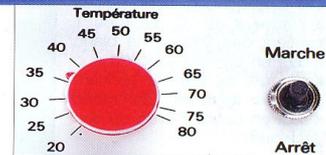


b. Fin d'expérience

Transformation des aliments



- 11 Une expérience de digestion artificielle.**
a. Début de l'expérience. On place, au bain-marie, un morceau de viande de dinde dans de l'eau à 37 °C (flacon 1). Un morceau de même volume est placé dans du suc gastrique à 37 °C, température du corps humain (flacon 2).
b. La photographie est prise trois heures après le début de l'expérience.

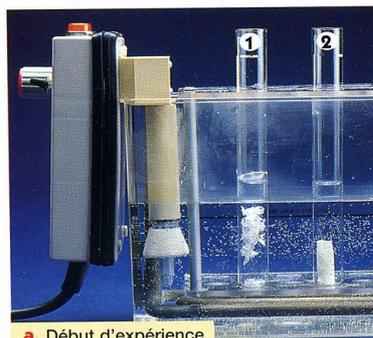
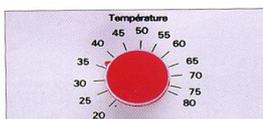


Mastication

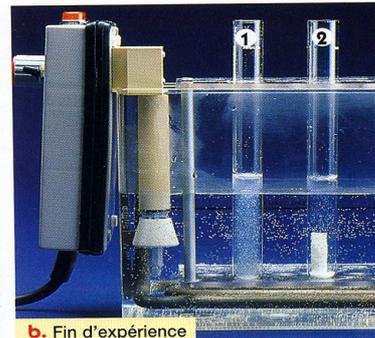
Importance

de la mastication.

Les deux tubes sont placés à l'étuve à 37 °C. Le tube 1 contient des flocons de blanc d'œuf en contact avec du suc gastrique. Le tube 2 contient un gros morceau de blanc d'œuf en contact avec du suc gastrique.



a. Début d'expérience



b. Fin d'expérience