

Chapitre 1: Des aliments aux nutriments : la digestion page 8.

Activité 1 : Les aliments et leurs constituants page 10.

Aliments nutriments	Substances recherchées	Nom du test	Réactif	Condition	Résultats
1- glucides	Sucres réducteurs	Test de Fehling	Liquueur de Fehling (bleue) + sucres réducteurs	À chaud	a- (+) test positif, obtention d'un précipité rouge brique c'est-à-dire présence d'un sucre réducteur. b- (-) test négatif. Obtention de la couleur bleue celle de la liquueur de Fehling, c'est-à-dire absence d'un sucre réducteur.
	Amidon	Test à l'eau iodée	Eau iodée (jaunâtre) + amidon	À froid	a- (+) test positif, obtention d'une couleur bleue foncée c'est-à-dire présence d'amidon. b- (-) test négatif, obtention de la couleur jaunâtre celle de l'eau iodée c'est-à-dire absence d'amidon.
	Glucoses	Bandelette test	---	À froid	a- (+) test positif, obtention d'une couleur rose c'est-à-dire présence de glucoses. b- (-) test négatif, obtention de la couleur blanche c'est-à-dire absence de glucoses.
2- Protides	Protéines	Test de coagulation	---	À chaud	a- (+) test positif, obtention d'une coagulation c'est-à-dire présence d'une protéine. b- (-) test négatif, absence de coagulation c'est-à-dire absence d'une protéine.

	Protéines et ou polypeptides	Test de biuret	Sulfate de cuivre (CuSO_4) couleur bleue + soude (NaOH) incolore + substance recherchée	À froid	a- (+) test positif, obtention d'une couleur violette c'est-à-dire présence d'une protéine et ou un polypeptide. b- (-) test négatif, obtention de la couleur bleue celle du CuSO_4 c'est-à-dire absence de protéines et ou polypeptide.
3- Lipides	Lipides	Papier blanc	---	À froid	a- (+) test positif, obtention d'une tache translucide c'est-à-dire présence d'un lipide. b- (-) test négatif, absence d'une tache translucide c'est-à-dire absence de lipides.
	Lipides	Soudan	Soudan III (rouge)	À froid	a- (+) test positif, obtention d'une coloration rouge orangée c'est-à-dire présence d'un lipide. b- (-) test négatif, obtention de la couleur rouge celle du soudan III c'est-à-dire absence des lipides.
4- Sels	Chlorure de sodium NaCl Sels de Ca	Test de sels ou précipitation	Nitrate d'argent (AgNO_3) incolore Ou oxalate d'ammonium	À froid	a- (+) test positif, obtention d'un précipité blanc c'est-à-dire présence de chlorure de sodium ou sel de Ca. b- (-) test négatif, pas de changement c'est-à-dire absence de chlorure de sodium ou sel de Ca.
5- Eau	H_2O	Chauffage	---	À chaud	a- (+) test positif, condensation de la vapeur d'eau sur la paroi interne du tube, présence d'eau. b- (-) test négatif, pas de condensation c'est-à-dire absence d'eau.

		Sulfate de cuivre	Sulfate de cuivre chauffé anhydre blanc	À froid	<p>a- (+) test positif, obtention de la couleur bleue celle du sulfate de cuivre hydraté c'est-à-dire présence de l'eau.</p> <p>b- (-) test négatif, obtention de la couleur blanche celle du sulfate de cuivre anhydre blanc c'est-à-dire absence de l'eau.</p>
--	--	-------------------	---	---------	--

TABLEAU MONTRANT LES DIFFÉRENTS TESTS RÉALISÉS POUR IDENTIFIER LES ALIMENTS.