

Nom et prénom : Classe :
 N° : Contrôle n1 semestre1

I-Restitution des connaissances :(10points)

1. **Complétez le tableau suivant**
aliments constructeurs ; aliments protecteurs ; aliments énergétiques

rôles
Aliments	Glucides et lipides	Protides et sels de calcium	Vitamines l'eau et sels minéraux

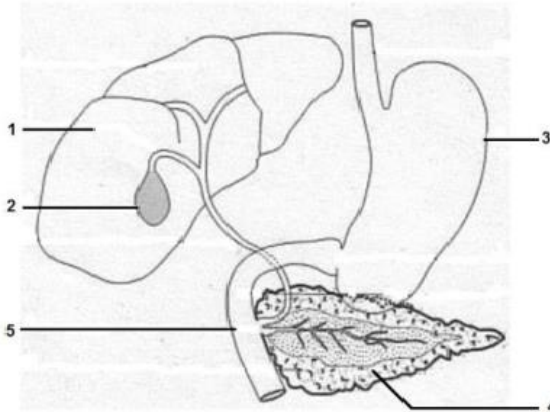
2. **Reliez par flèches les éléments suivants**

- ✓ Eau iodée indique la présence de sucre réducteur, exemple glucose
- ✓ Acide nitrique indique la présence de sels de chlorures
- ✓ Liqueur de Fehling indique la présence des protides
- ✓ Nitrate d'argent indique la présence de l'amidon

3. **Répondez par vrai ou faux pour les phrases suivantes**

- Le lait ne contient pas du calcium.....
- Les sucs digestifs ont une action chimique sur les aliments
- Un aliment composé est un aliment constitué de plusieurs aliments simples
- La digestion des lipides est catalysée par l'enzyme nommée lipase
- La digestion de l'amidon commence au niveau de l'estomac.....

4. **Légendez le schéma suivant en utilise les mots qui convient**



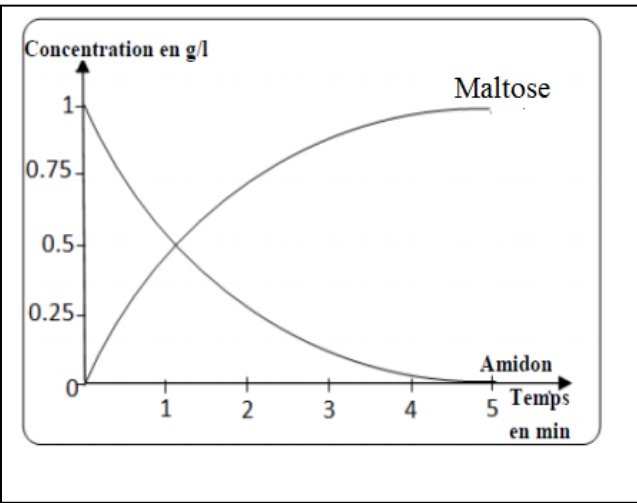
**Œsophage /duodénum
 /vésicule biliaire /foie
 /bouche/gros
 intestin/intestin grêle**

II-Raisonnement scientifique et communication graphique : (10pts)

Exercice1 :Le graphique si dessous traduit les résultats d'une expérience de digestion in vitro de l'amidon sous l'effet de la salive à 37C °.

1. **Donner un titre pour le graphique**

2. **Pourquoi on fixe la température de l'expérience à 37C ° ? (1pts).....**



3. Remplir le tableau d'après le graphique

	T=0	1	5
Concentration de l'amidon en g/l			
Concentration de maltose en g/l			

4. Décrivez l'évolution de la concentration de l'amidon et de maltose au cours du temps

.....

5. Expliquez l'évolution de la concentration de l'amidon et du maltose

.....

6. Déduisez le constituant de la salive

.....

7. Donnez la réaction chimique de la transformation de l'amidon en maltose

.....

Exercice2 :

Le tableau suivant représente la composition chimique de certain aliments

1. Retirer du tableau deux aliments riche en glucides

.....

2. Retirez du tableau deux aliments composés

.....

3. Retirez du tableau un aliment complet

.....

Aliments	Eau (g)	Eléments organiques en g			Minéraux en mg		
		Protides	Lipides	Glucides	Ca	P	F
Huile	0	0	100	0	0	0	0
Poulets et volailles	70	20.8	12	0	12	200	1.8
Œuf de poule	74	12.8	11.5	0.7	54	200	1.4
Sardine	73.1	22.7	2.33		288	490	1.2
Lait entier de la vache	87	3.5	3.9	4.9	137	91	0.05
Beurre	15.5	0.6	81	0.4	16	23	0.19
Yaourt	90	3.4	1.5	4.9	140	80	0.3
Pain complet	37.2	8.1	1.2	50	54	145	1.6
Riz blanc	34.5	6.9	0.7	57	22	100	0.8
Semoule	13.1	10.3	0.8	77	17	88	1
Confiture	30	0.3	0.2	70.1	15	12	0.2
Miel	20	0.4	0.1	77.2	5	16	0.7