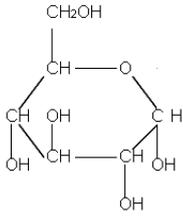


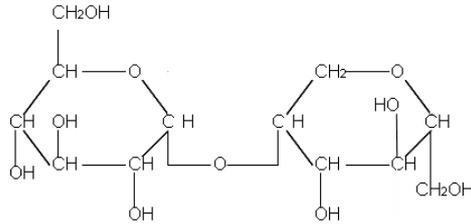
## 1. Le sucre

Il existe différents types de sucre (ou glucides) :

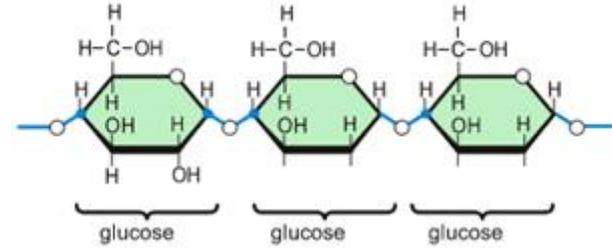
le glucose (sucre du miel)



le saccharose (sucre de table)



l'amidon (sucre de patate)



Il existe 2 tests caractéristiques des glucides

### Test liqueur de Fehling :

- Verser 2 mL de liqueur de Fehling dans un tube à essai
- ajouter une spatule de glucide
- si le test est positif, la liqueur de Fehling devient verte puis rouge brique

### Test eau iodée

- Verser une spatule de glucide dans un tube à essai
- ajouter quelques gouttes d'eau iodée
- si le test est positif, l'eau iodée devient bleu foncé-noir

**1.1 Procéder aux 2 tests sur les 3 glucides présents sur votre paillasse, puis**

**1.2 Noter si le test est positif ou négatif dans le tableau récapitulatif suivant :**

	Glucose	Saccharose	Amidon
Test liqueur de Fehling			
Test eau iodée			

## 2. La farine

### 2.1 Composition nutritionnelle dans 100 g de farine

Remplir le tableau suivant :

% Glucide	
% Lipide	
% Protides	

### 2.2 Déterminer par un test la nature du glucide présent dans la farine

	Sucre de la farine
Test liqueur de Fehling	
Test eau iodée	

### 2.3 Hydrolyse de l'amidon

L'amidon peut être hydrolysé c'est-à-dire coupé par l'eau en molécules plus simples

- Dans un tube à essai ajouter 3 mL d'acide chlorhydrique (mettre les gants)
- Ajouter une spatule de farine
- Chauffer thermostat 3 pendant 5 mins
- procéder au test de Fehling. Puis conclure.

Justifier l'intérêt de l'hydrolyse de l'amidon

### 3. Le lait

#### 3.1 Composition nutritionnelle dans 100 g de lait

Remplir le tableau suivant :

% Glucide	
% Lipide	
% Protides	

#### 3.2 Déterminer par un test si le lait contient un glucide

#### 3.3 Coagulation des protéines du lait

- verser 5 mL de lait dans un tube à essai

-ajouter 3 ml d'acide chlorhydrique concentré ( $H^+$ ,  $Cl^-$ )<sub>(aq)</sub> (mettre les gants) dans le tube

**-Noter vos observations**

**-Interpréter**

#### 3.4 Le lait contient il de l'eau ?

-Proposer une expérience qui répond à la question ci-dessus.

### 4. Les œufs

#### 4.1 Le blanc d'œuf contient il de l'eau ?

- Proposer une expérience qui répond à la question ci-dessus.

#### 4.2 Protéine du blanc d'œuf

Le blanc de l'œuf contient une protéine (l'albumine)

-Proposer une expérience qui le démontre.

### 5. Les crêpes

Ajouter 500 mL de farine dans un saladier

Ajouter 6 œufs

Mélanger à l'aide d'un fouet électrique

Ajouter 1 L de lait

Faire cuire sur une poêle

C'est prêt...



