

**E P R E U V E P R A T I Q U E D E B I O C H I M I E****CARACTERISATION DES LIPIDES****1°)- Mise en évidence des lipides : mode opératoire, tableau et analyse des résultats 04 points**

Suivre et compléter le tableau si dessous.

	<b>Eau</b>	<b>Huile</b>	<b>Noix</b>	<b>Beurre</b>	<b>Beurre allégé</b>
Sur une bande de papier	Marquer un emplacement pour chaque échantillon à analyser				
	Déposer une goutte	Déposer une goutte	Y frotter la noix	Y frotter le beurre	Y frotter le beurre allégé
Observer la propriété des dépôts par rapport à la lumière (opaque ou translucide)					
Sécher au thermoventilateur, puis observer					
Devenir de la tache					
Conclusion					

**Conclusion :**

.....

.....

.....

**2°)- Mise en évidence des propriétés des lipides : 04 points**

Suivre et compléter le tableau page suivante.

**3°)- Analyses des résultats et questions : 12 points**

**3-1°)-** Donner les racines étymologiques et la signification des mots suivants, puis les définir : **hydrophile, lipophile, hydrophobe, lipophile, hydrosoluble, liposoluble.** **02 pts**

**3-2°)-** A partir des observations expérimentales et des mots précédemment définis, justifier les caractéristiques de l'huile. **02 pts**

**3-3°)-** L'huile forme une émulsion avec l'eau lors de l'agitation. A partir de vos observations du tube 1 expliquer ce qu'est une émulsion. Cette émulsion est-elle stable ? **01.5 pt**

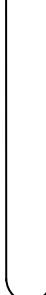

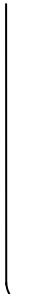

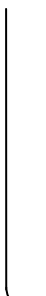

**3-4°)-** A partir des observations expérimentales du tube 2, justifier le rôle du rouge Soudan. **01 pt**

**3-5°)-** A partir des observations expérimentales du tube 1 et 4, justifier le rôle du liquide vaisselle. **01 pt**

**3-6°)-** Sachant que le liquide vaisselle possède des composés présentant une tête hydrophile et une longue chaîne hydrophobe : ( —————● ) qui interagissent avec l'huile pour donner ce qui a été observé, schématiser l'organisation de l'huile avec ces composés du liquide vaisselle dans l'eau. **02 pts**

**3-7°)-** Les sels biliaires ont les mêmes propriétés sur les lipides alimentaires que le liquide vaisselle. Quel en est l'intérêt biologique ? **01 pt**

**3-8°)-** Quel organe produit la bile ? Où est-elle stockée ? Où est-elle déversée ? **1.5 pt**

Tube	Expérience		Résultat immédiat		Résultat	Interprétation et conclusion
1	8 gouttes d'huile 2 mL d'eau distillée					
2	1 goutte de rouge Soudan 8 gouttes d'huile 2 mL d'eau distillée	AGITER ENERGIQUEMENT PAR RETOURNEMENT		Laisser reposer		
3	8 gouttes d'huile 2 mL de butanol (alcool)					
4	5 gouttes de liquide vaisselle 8 gouttes d'huile 2 mL d'eau distillée		