Nom : _____ Groupe : _____ Date : _____

LABO 44
TECHNIQUE

La détection de protéines

MANUEL	Chapitre 6, page 160
BOÎTE À OUTILS	Page 45

BUT DU LABORATOIRE

Pratiquer une technique permettant de déterminer si un aliment ou une solution contient des protéines.

MATÉRIEL

- 2 éprouvettes de 15 mm x 125 mm
- Un support à éprouvettes
- Un crayon marqueur
- Une bouteille compte-gouttes d'eau distillée
- Une bouteille compte-gouttes d'une solution de protéines
- Une bouteille compte-gouttes de réactif de biuret

MANIPULATIONS

1. À l'aide du crayon marqueur, numéroter les deux éprouvettes.
2. Verser 20 gouttes d'eau distillée dans l'éprouvette 1.
3. Verser 20 gouttes de la solution de protéines dans l'éprouvette 2.
4. Dans chacune des éprouvettes, ajouter 7 gouttes du réactif de biuret.
5. Observer ce qui se produit dans les éprouvettes. Noter les résultats.
6. Nettoyer et ranger le matériel.

RÉSULTATS

Notez vos résultats dans le tableau suivant. Donnez un titre à votre tableau.

Titre :

Numéro de l'éprouvette	Substances présentes dans l'éprouvette	Observations

© ERPI Reproduction et modifications autorisées uniquement dans les classes où le manuel *Observatoire* est utilisé.

Nom : _____ **Groupe :** _____ **Date :** _____

RETOUR SUR LA TECHNIQUE

1. Comment se nomme l'indicateur qui permet de détecter la présence de protéines ?

_____

2. Qu'est-ce qui permet de conclure qu'il y a des protéines dans un aliment ou une solution lorsqu'on utilise cet indicateur ?

_____

_____

3. Pourquoi avez-vous préparé une éprouvette ne contenant que de l'eau distillée et l'indicateur ?

_____

_____

4. Les résultats que vous avez obtenus sont-ils concluants ? Sinon, quelles pourraient être les causes d'erreurs ?

_____

_____

© ERPI Reproduction et modifications autorisées uniquement dans les classes où le manuel *Observatoire* est utilisé.