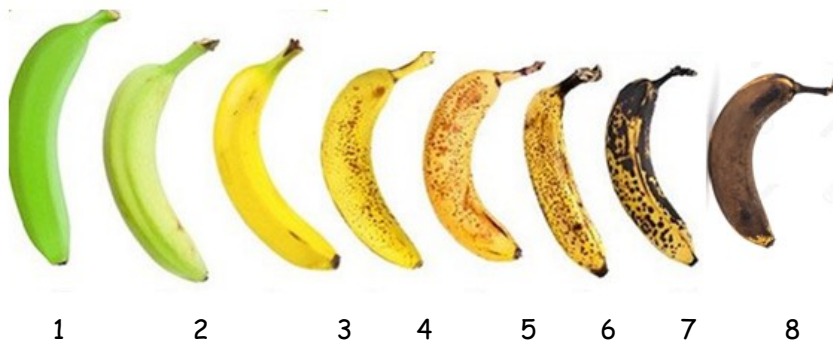


Annexe

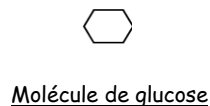
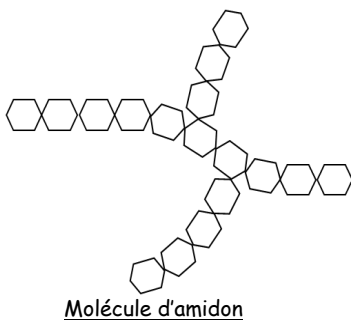
Document n°1 : stades de mûrissement de la banane



Réalisation des préparations microscopiques

- * Peler une banane verte et couper tout petit morceau.
- * Ecraser ce morceau dans verre de montre à l'aide de la spatule.
- * Placer une goutte de cette préparation sur une lame et y ajouter une goutte de lugol. (Colorant jaunâtre qui devient bleu-noir en présence d'amidon).
- * Recouvrir d'une lamelle.
- * Observer au microscope.

- * Laver soigneusement la spatule
- * Refaire la même chose avec une banane très mure



Stade	Amidon (%)	Glucose (%)
1	61.7	0.2
2	58.6	1.3
3	42.4	10.8
4	39.8	11.5
5	9.7	12.4
6	6.3	15
7	3.3	31.2
8	2.6	33.8

Document n°2 : L'amidon.

L'amidon est une macromolécule (= molécule de grande taille) composée de l'association de nombreuses molécules simples de glucose.

Document n°3 : Analyse de la pulpe de banane à différents stades de murissement.

Stade	Quantité d'amylase synthétisée par les cellules de la pulpe de banane en UA
1	0.1
2	0.2
3	2
4	3
5	6
6	7
7	8
8	9

Document n°4 : quantité (en unité arbitraire) d'amylase issue de l'expression génétique dans les cellules de la pulpe de banane lors des différents stades de maturation