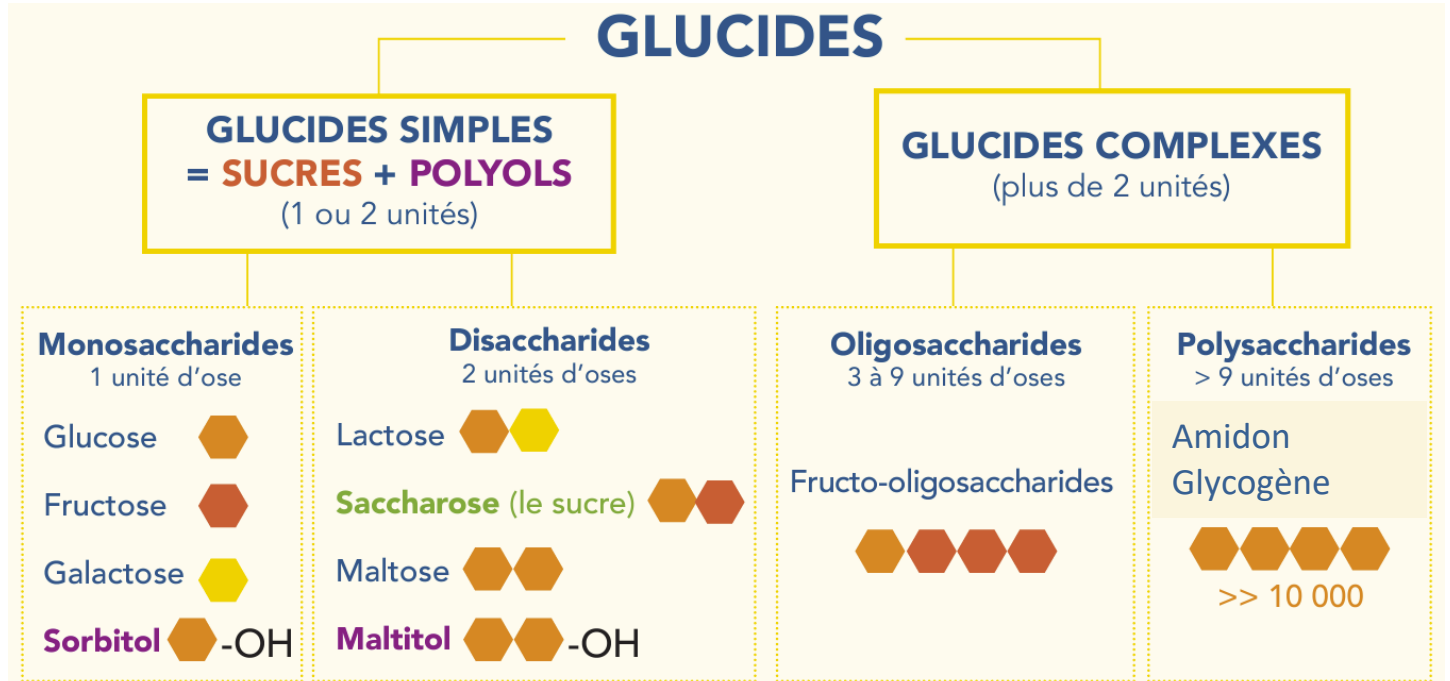


Dans nos aliments, on trouve du **saccharose** mais aussi de nombreux autres **sucre**s, plus ou moins complexes, comme l'**amidon** dans nos aliments d'origine végétale ou le **glycogène** dans ceux d'origine animale.

Ces deux **polysaccharides** sont formés de monomères de **glucose** (les formes hexagonales) reliés les uns aux autres. Comme on le voit sur les schémas ci-dessous, ces molécules sont des polymères de glucose attachés les uns aux autres.



Lorsque nous mangeons ces différents polysaccharides, nous sommes capables de les **digérer**.
La saccharase est-elle capable de s'en charger ?

Objectif :	Mettre en évidence la spécificité des enzymes par une expérience.
Consignes :	<p>1- Concevez une stratégie permettant de déterminer :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ si la saccharase est capable d'hydrolyser d'autres substrats que le saccharose. ✓ si d'autres enzymes digestives sont capables d'hydrolyser le saccharose. <p>→ Ecrivez votre stratégie sur le début de votre compte-rendu (1 par binôme) et appelez le professeur pour la valider. (il vous fournira alors le protocole détaillé).</p> <p>2- Mettez en œuvre le protocole fourni.</p> <p>3- Présentez vos résultats sur votre compte-rendu.</p> <p>4- Exploitez vos résultats pour répondre à la problématique.</p>
Matériel à disposition :	<ul style="list-style-type: none"> • Matériel biologique : <ul style="list-style-type: none"> ○ Solutions de polysaccharides : amidon, glycogène et saccharose, ○ Solution de saccharase (fonctionnant à pH7 et à 37°C). ○ Solution d'amylase (autre enzyme digestive fonctionnant à pH7 et à 37°C). • Matériel de laboratoire : <ul style="list-style-type: none"> ○ Verrerie, ○ Chauffe-tube, ○ Bandelette test glucose (petite bandelette de papier qui détecte la présence de glucose, par un changement de couleur).