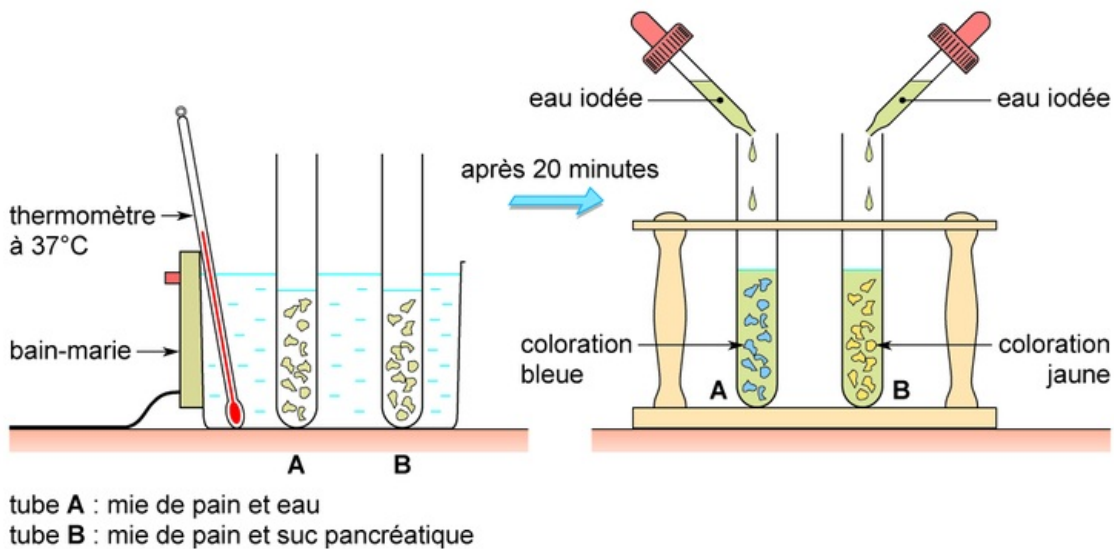


La digestion de mie de pain par le suc pancréatique

La digestion expérimentale de mie de pain par le suc pancréatique



Les expériences suivantes permettent de comprendre la transformation des aliments en nutriments.

On place deux tubes à essai au bain-marie, à 37 °C (température corporelle). Le tube A contient de la mie de pain et de l'eau, le tube B, de la mie de pain et du suc pancréatique. Au bout de vingt minutes, on introduit de l'eau iodée (réactif de l'amidon) dans le tube A. La coloration bleue montre que l'amidon est toujours présent. En revanche, la même manipulation réalisée dans le tube B n'entraîne pas l'apparition de cette coloration ; on en conclut qu'il n'y a plus d'amidon. Sous l'action du suc pancréatique, l'amidon du pain, qui est un glucide, s'est transformé en un autre sucre plus soluble, proche du glucose.