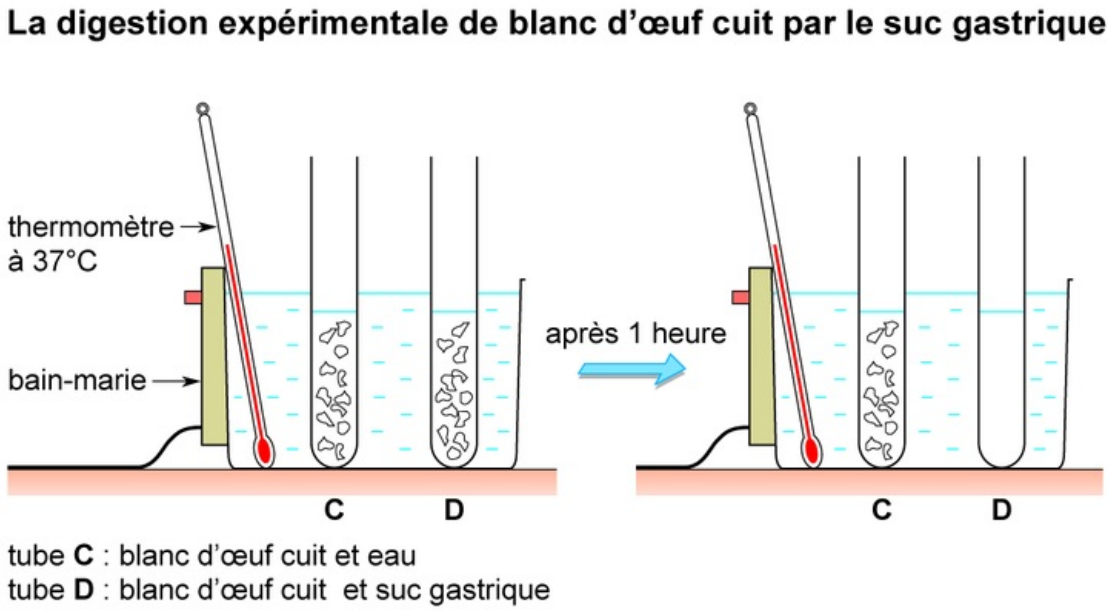
La digestion du blanc d'oeuf cuit par le suc gastrique



On place au bain-marie, à 37 °C, un tube C contenant du blanc d'œuf cuit dans de l'eau et un tube D contenant du blanc d'œuf mêlé au suc gastrique de l'estomac. Après une heure, le contenu du tube C n'a pas changé d'aspect alors que celui du tube D s'est éclairci. Le blanc d'œuf, aliment d'origine protidique, a été transformé par le suc gastrique en un autre protide qui s'est solubilisé.
La digestion assure donc, par le brassage avec les sucs digestifs, le passage d'aliments insolubles à des nutriments solubles, nécessaires au fonctionnement de l'organisme.

© 2000-2024, rue des écoles