

I. Mise en évidence de quelques constituants du lait.

1. Recherche de la présence de l'eau.

Réfléchir à un simple protocole qui permettrait de mettre en évidence la présence d'eau.

.....
.....
.....

Observation :

.....

.....Conclusion :

.....

.....

2. Recherche de la présence de protéines.

Bandelette test de protéine (la couleur dépend de la quantité de protéines du liquide dans lequel elles sont trempées)

Observation :

.....

Conclusion :

.....

3. Recherche de la présence de lipide.

Observation d'une goutte de lait au microscope avec une goutte de rouge Soudan. (Le rouge soudan est un réactif chimique qui colore en rouge uniquement les matières grasses.)

Observation :

.....

Conclusion :

.....

4. Recherche de la présence de sucre.

Bandelette test de glucose.

Observation :

.....

Conclusion :

.....

Conclusion générale :

.....

.....

II. Du lait au yaourt.

1. *Le lait et l'acide.*

- Verser un peu de lait dans deux tubes à essais.
- Ajouter dans un des deux tubes quelques gouttes d'un liquide acide (HCl 10%)

Observation :

.....
.....

Conclusion :

.....
.....

2. *A la découverte des ferments lactiques.*

- Diluer une petite quantité de yaourt dans de l'eau.
- Ajouter une goutte de bleu de méthylène.
- Déposer une goutte du mélange sur une lame. Recouvrir avec une lamelle et observer au microscope.
- Réaliser un dessin d'observation.

3. *Vous avez observez les deux agents responsables de la transformations du lait en yaourt.*

- Quel est le rôle de ces bactéries? (aidez vous de la question II.1).

.....
.....
.....
.....
.....

4. *Pourquoi parle-t-on de transformations biologiques?*

.....
.....
.....
.....

