**E6:**

1. Les produits obtenus sont le maltose et les acides aminés.
2. Le substrat de l’amylase pancréatique est l’amidon puisque l’amylase transforme toute la quantité d’amidon en maltose alors qu’elle ne digère pas l’albumine.

Le substrat de la trypsine est l’albumine puisque la trypsine transforme toute la quantité d’albumine en acides aminés alors qu’elle ne digère pas l’amidon.

1. La spécificité de l’enzyme.

E7:

1. Glandes salivaires
2. Bouche
3. Œsophage
4. Foie
5. Estomac
6. Pancréas
7. Intestin grêle
8. Gros intestin
9. Absorption
10. Les aliments ne passent pas dans les glandes digestives.
11. Les sucs digestifs : salive – suc gastrique – suc intestinal – bile – suc pancréatique.

Les sucs digestifs contiennent des enzymes responsables de simplifier les molécules pour les transformer en nutriments.

**E8:**

**Sachant que** le test de Biuret donne une coloration violette en présence des protéines et des polypeptides et **puisqu’on observe** une coloration violette avec le riz et le lait **cela signifie que** le riz et le lait contiennent des protéines et/ou des polypeptides.

Sachant que le test de Fehling à chaud donne un précipité rouge brique en présence de sucres réducteurs et puisqu’on observe un précipité rouge brique seulement avec le lait cela signifie que le lait contient des sucres réducteurs mais que le riz n’en contient pas.

Sachant que le test à l’eau iodée donne une coloration bleue foncée en présence de l’amidon et puisqu’on observe une coloration bleue foncée seulement avec le riz cela signifie que le riz contient de l’amidon mais que le lait n’en contient pas.