

Méthodes d'analyse et intolérances alimentaires



Dans cet atelier, l'accent est mis sur le travail pratique en laboratoire. Les élèves se penchent sur le thème du lait et de ses composants. En laboratoire, ils commencent par isoler les protéines du lait, puis déterminent, lors d'une seconde expérience, la quantité de protéines par spectrophotométrie. Cette valeur peut ensuite être comparée à l'indication figurant sur l'emballage du lait pour 100 ml. Dans une troisième expérience, la quantité de glucose contenue dans le lait est déterminée. Qu'est-ce qu'une protéine et quelle est sa fonction ? Les élèves apprennent également ce qu'est le sucre du lait, le lactose, et pourquoi certaines personnes souffrent de maux de ventre après la consommation de produits laitiers.

Méthodes en laboratoire :

- Calcul de la concentration en protéines à l'aide d'une courbe d'étalonnage
- Bandelettes de test au glucose
- Mise en évidence des protéines par la méthode de Bradford
- Spectrophotométrie

Bon à savoir :

- Enzymes
- Protéines
- Sucre du lait

Durée :

Ce cours dure environ 3 heures et 15 minutes et s'adresse aux classes du secondaire I intéressées.

Niveau d'exigence : Élevé

Inscription : [Novartis SchoolLab](#) | [Novartis Schweiz](#)
