

I- Exercice 1

Donner le nom :

Des substances qui résultent de la digestion :

Des substances qui permettent la digestion des aliments :

Des molécules constituées d'acides aminés : _____

II- Exercice 2

1. Compléter les phrases suivantes :

_____, principal glucide de la farine (et donc du pain), peut être mis en évidence grâce à un réactif chimique : l'eau

_____. C'est un réactif coloré. Naturellement de couleur _____, elle devient _____ en présence

d'amidon.

2. Quelle est la différence entre :

Aliments et nutriments

Enzymes et sucs digestifs

Protéines et acides aminés

III- Exercice 3

1. Répondre par "Vrai" ou "Faux" :

- Les nutriments sont digérés grâce à des enzymes : _____
- Les nutriments traversent la paroi intestinale au niveau des villosités : _____
- Dans le tube digestif, les aliments sont progressivement transformés en nutriments solubles : _____
- La paroi de l'œsophage est tapissée de nombreux replis pour favoriser le passage des nutriments dans le sang : _____

2. Compléter le texte suivant :

- La digestion commence au niveau de la _____ et se termine au niveau du _____.

- La pomme est _____ par les dents et mélangée à la _____ . Les morceaux sont maintenant assez petits pour être avalés.
- La bouchée de pomme passe par _____ pour atteindre l'estomac.
- Dans ton estomac la pomme est mélangée à des _____, jusqu'à ce qu'elle soit réduite en bouillie.
- Pendant les six heures suivantes, cette bouillie traverse les _____ . Tout ce qui est bon pour ton corps, les _____ sont récupérés au passage et envoyé dans le _____ .
- Les déchets vont vers le _____ et sont éliminés de ton corps quand tu vas aux toilettes.

IV- Exercice 4

Repérer pour chaque item, la (ou les) bonne(s) réponse(s) :

Parmi les aliments riches en glucides, on peut citer :

- le riz.
- le lait.
- le couscous.
- la pomme de terre.

L'amidon est mis en évidence par :

- l'eau iodée.
- le chauffage.
- le nitrate d'argent.
- la liqueur de Fehling.

Les aliments riches en lipides sont :

- le foie.
- les chips.
- le jaune d'oeuf.
- le blanc d'oeuf.

Une ration alimentaire est dite équilibrée si :

- l'apport énergétique de 2400kcal/j
- elle répond aux besoins vitaux de l'organisme.
- elle contient des glucides, des protéines et des vitamines.
- elle contient glucides, lipides, protéines, vitamines, minéraux et eau.

l'apport glucidique de 1320 Kcal correspond à :

- 250 g de glucides.
- 300 g de glucides.
- 330 g de glucides
- 1200 g de glucides.

l'apport énergétique d'une personne normale :

- doit être plus important que les dépenses.
- doit être égal aux dépenses énergétiques.
- doit être inférieur aux dépenses énergétiques.
- est le même chez l'homme que chez la femme.

Le kwashiorkor est une maladie qui :

- affecte les adultes.
- affecte les enfants.
- est due à une carence en fer.
- résulte d'une carence en glucides.

Une carence alimentaire correspond à :

- une suralimentation.
- une sous-alimentation.
- un excès en un aliment particulier.
- une insuffisance en un aliment particulier.

L'obésité :

- correspond à une suralimentation.
- correspond à une sous-alimentation
- est une maladie chronique infectieuse.
- est une maladie chronique non infectieuse

Pour lutter contre l'obésité, il est recommandé de :

- pratiquer du sport
- consommer les boissons riches en éléments minéraux.
- manger des aliments très riches en lipides et en glucides.
- consommer des aliments équilibrés adaptés aux besoins de l'organisme.

La malnutrition désigne :

- une alimentation abondante.
- seulement une suralimentation.
- seulement une sous alimentation.
- à la fois une sous alimentation et une suralimentation.

La bile :

- est un suc digestif.
- est fabriquée par le foie.
- est fabriquée par le pancréas.
- comporte une enzyme digestive.

Parmi les aliments non hydrolysables, on peut citer :

- le glucose.
- le maltose.
- le fructose.
- les vitamines.

Parmi les enzymes du suc pancréatique, on peut citer :

- l'amylase.
- les lipases.
- la maltase.
- les protéases.

Parmi les nutriments véhiculés par la voie lymphatique, on peut citer :

- les vitamines A et D.
- le glucose et le fructose.
- les acides gras et le glycérol.
- les vitamines B1 et C.