



Méthodes d'analyse et intolérances alimentaires

Les éléments de base de notre alimentation sont les protéines, les hydrates de carbone et les graisses. Ils constituent environ 90 % de notre alimentation et fournissent 100 % de l'énergie dont nous avons besoin. Grâce à leurs propriétés chimiques et physiques caractéristiques, ces classes de substances peuvent être séparées les unes des autres et détectées en laboratoire.

Le lait sert de base aux expériences. Outre diverses vitamines et oligo-éléments, il contient surtout de l'eau, des graisses, des protéines et des glucides. Qu'est-ce qui rend le lait si populaire et si polyvalent ? Pourquoi y a-t-il des gens qui ne tolèrent pas le lait ? Et pourquoi le lait sans lactose a-t-il un goût plus doux que le lait ordinaire ? De telles questions ne peuvent être résolues qu'en décomposant le lait en ses parties constitutives. Les méthodes sont les mêmes que celles utilisées pour la fabrication du fromage, du beurre et du lait sans lactose.

Termes clés

- Analyse
- Graisse
- Protéines
- Lactose
- Lactase

Méthodes

- Bradford
- Calcul de la concentration en protéines à l'aide d'une courbe d'étalonnage
- Centrifugation
- Bandelettes réactives pour le glucose

Durée

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

Exigence : Exigeant

[Inscriptions sous novartis.ch/schullabor](http://novartis.ch/schullabor)