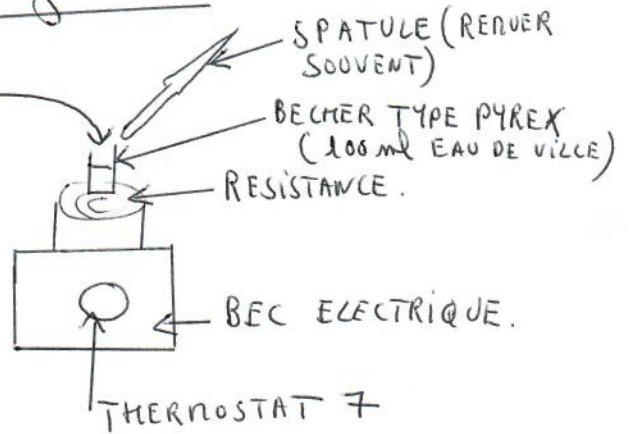


TP mise en évidence
de la production d'amylase
au cours de la germination
d'une graine.

PREPARATION BOÎTE DE
GÉLOSE D'AMIDON
DE 2mm D'ÉPAISSEUR.

① Peser 1g d'Agar → ②



PRÉCIPITÉ SANS
ALCOOL.

EAU: DISSOLUTION
DU PRÉCIPITÉ

AMYLAASE.

⑨ ERLÉNMEYER: éliminer.
l'alcool dans un premier temps
en gardant le précipité au fond.

ALCOOL RECUPÉRÉ POUR UNE
FUTURE EXTRACTION D'AMYLAASE
(ÉCONOMIE D'ETHANOL)

PRÉCIPITÉ

REFRIGÉRATEUR

⑧ ERLÉNMEYER
COUCHÉ DANS
PORTIER. (L'ENZYME
PRÉCIPITÉ DANS L'ALCOOL
EN 2 HEURES AU FOND.)

⑦ 20ml + 80ml ethanol
dans erlenmeyer.

ETHANOL

80
ml

20ml SOLUTION
D'AMYLAASE.

③

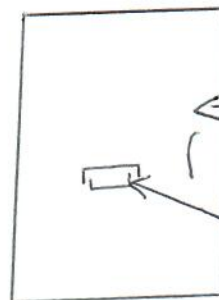
1g

AMIDON
TECHNIQUE

SOLUTION D'AGAR
BIEN REVER

④

COULER DANS BOÎTE DE
PETRIE SUR UNE ÉPAISSEUR
DE 2mm.



REFRIGÉRATEUR
4°C
BOÎTE DE PETRI
CONTENANT GÉLOSE
D'AMIDON

⑤ PREPARATION DE L'AMYLAASE



20ml
EAU
Comprimé
ORANGE
(SUCRE)
ZONE AMYLAASE
BLANCHE (SUCRE)

ÉCRASER COMPRIMÉ
(D'AMYLAASE DONT
ON A RETIRÉ AU
SCALPEL L'EXCIPIENT
ORANGE) DANS 20
ml d'eau de ville