

Bienvenue sur notre site web Wortingg.com. Dans cet article, nous nous plongeons profondément dans la première leçon de SVT 3AC intitulée "**Les aliments, la digestion et l'absorption**". Nous explorerons la composition complexe des aliments, leurs types et leurs rôles. Ce contenu est spécifiquement adapté pour répondre aux besoins des élèves de la 3ème année du cycle secondaire collégial parcours international, offrant une perspective détaillée et éducative sur le sujet.

Définition d'aliment

Un aliment est une substance que les organismes consomment pour se nourrir et maintenir la vie.

Composition des aliments

Les aliments contiennent des éléments organiques tels que les glucides, les lipides, les protéines et les vitamines, ainsi que des composants minéraux comme l'eau et les sels minéraux.

Les types d'aliments

- **Aliments simples:** Glucides, lipides, protides, sels minéraux, vitamines, et eau.
- **Aliments composés:** Combinent deux ou plus d'aliments simples.
- **Aliment complet:** Contient tous les types d'aliments simples, comme le lait.

Mise en évidence de la composition des aliments

Pour identifier les composants des aliments, on utilise des échantillons et des réactifs (produits chimiques). Certains réactifs sont ajoutés directement à l'échantillon, tandis que d'autres doivent être ajoutés au filtrat de l'aliment.

Mise en évidence de l'amidon

Détecté par l'eau iodée qui devient bleu-violet en sa présence.



Mise en évidence de l'eau

Elle est détectée par chauffage, où elle s'évapore et se condense.



www.wortingg.com

Mise en évidence des protides

Ils sont détectés par l'acide nitrique qui devient jaune en leur présence.



Mise en évidence des ions Chlorure

Ils sont détectés par le nitrate d'argent, formant un précipité blanc qui noircit à la lumière.

Mise en évidence des ions Chlorure
الكشف عن أملاح الكلورورات في الخبز

nitrate d'argent

filtrat du pain

précipité blanc

www.wortingg.com

تحويل لون الترسيب الأبيض الى اللون الأسود

Mise en évidence des ions Chlorure

devient noire

filtrat du pain

www.wortingg.com

www.wortingg.com

Mise en évidence du calcium

Il est détecté par l'oxalate d'ammonium, formant un précipité blanc.



Mise en évidence des sucres simples

Ils sont détectés par la liqueur de Fehling à ébullition, formant un précipité rouge brique.



www.wortingg.com

Catégories d'aliments

Les aliments sont classés en trois grandes catégories en fonction du rôle qu'ils jouent dans l'organisme, tels que les aliments de croissance, les aliments énergétiques et les aliments protecteurs.

Les aliments bâtisseurs

Ce sont des aliments riches en protéines et en calcium qui aident notre corps à se construire. On les trouve généralement dans les viandes et les produits laitiers.

Les aliments énergétiques

Ce sont des aliments riches en glucides ou en lipides, utilisés par notre corps pour produire de l'énergie. On les trouve dans les fruits, les bonbons et le miel.

Les aliments protecteurs

Ce sont des aliments riches en vitamines et en minéraux, permettant à notre corps de résister aux maladies. On les trouve principalement dans les légumes et les fruits.

[**www.wortingg.com**](http://www.wortingg.com)