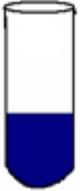


Le pain

Après avoir macéré durant 24h, un mélange de pain et d'eau distillée, on le filtre. Le produit du filtrat est traité à l'aide de quelques réactifs.

Réactifs	Résultats observés
Eau iodée	
Liquueur de Fehling	
Acide nitrique puis Ammoniaque	
Oxalate d'ammonium	 (dépôt blanc)
Nitrate d'Argent	 (dépôt blanc)

1°) Comment interprétez-vous ces résultats d'expériences ?

2°) Par ailleurs, l'analyse du pain montre la composition suivante :

Eau : 32 % ; glucide : 55 % ; lipide : 1 %

Protides: 7 %; Calcium: 27mg / 100g; Sel: 1,5mg /100g

Vitamine B1.

- Ces informations sont-elles conformes aux résultats observés précédemment ?
- Donnez les rôles respectifs de ces éléments composant le pain, dans notre organisme.

Comment qualifiez-vous cet aliment ? Justifier