Proposition de corrigé et de barème: les glucides chimie dans la cuisine (3 points) (7 points) Partie I: Partie II:

	Réponses attendues	
Partie I Question 5a	Le saccharose provient de la betterave ou de la canne à sucre	0,5
Question 5b	réactifs: saccharose + eau produits : glucose + fructose	1
	2) Il s'agit de l'hydrolyse du saccharose .	0,5
	 La liqueur de Fehling réagit , à chaud, avec le glucose et le fructose . (On obtient un précipité rouge brique.) 	0,5
	4) polycondensation (synthèse avec élimination d'eau)	0,5
Partie II	a) Réactifs: soude et huile (midi)	0,5
Question 1	Huiles et cendres (nord)	0,0
	b) La saponification	0,5
	Réactifs utilisés: huile et soude ou potasse (comme en T	0,5
Question 2	a) hydrophile : qui est attiré par l'eau Hydrophobe: qui est attiré par les graisses (ou l'huile) et repousse l'eau.	0,5
	b) queue hydrophobe tête hydrophile	0,5
	c) micelle: la tache est complètement entourée de particules de savon.	1
		0.5
	d) lipophile (chaîne) et lipophobe (tête)	0,5
	04CC220C Dogg 1/2	

Question 3	 a) Une eau dure est calcaire et contient des ions Ca²⁺ et/ ou Mg²⁺ b) 2) Le tube 2) car le savon ne mousse pas et on observe un précipité. 	0,75
	c) Le savon est plus soluble dans (1) et (3) : eaux peu concentrées en ions calcium.	0,75
	 d) L'efficacité de l'action du savon est liée à la formation de micelles qui n'apparaîtront pas dans une eau dure: il se forme en effet un précipité constitué des ions calcium et/ou magnésium et des particules de savon. 	0,75

Partie I : alimentation et environnement Correction et barème

Réponses attendues :

Question 1: Ils luttent à la fois contre la sous nutrition et le problème opposé, l'obésité.

1 point

Question 2:

Les régimes traditionnels sont basés sur la consommation de légumes et de céréales. Les légumes présentent : une assez faible valeur énergétique

- très peu de lipides
- de nombreuses vitamines et des fibres.

1 point

Les céréales présentes dans le pain, les pâtes ou le riz sont :

- riches en glucides complexes, ce qui permet un bon apport énergétique
- pauvres en lipides

1 point

Ces aliments ne contiennent pas beaucoup de protides (comparés au groupe des produits laitiers et à celui viande œuf poissons)

 Donc une ration alimentaire basée surtout sur la consommation de céréales et de légumes apporte de l'énergie, des vitamines et des fibres mais assez peu de protides et de lipides. Ces régimes sont quantitativement suffisants et assez équilibrés qualitativement :
 1 point

Question 3:

- a) La dépense énergétique varie selon le sexe, l'âge, l'activité physique des individus et selon les caractéristiques morphologiques et physiologiques.
 (grossesse, allaitement) :

 2 points
- b) L'urbanisation entraîne :
- la diminution de la dépense énergétique : le travail urbain nécessite moins d'activité physique : 1 point
- une ration alimentaire trop calorique : avec l'abandon des régimes traditionnels de céréales et de légumes pour une alimentation riche en graisses et sucres.

1 point

 la ration alimentaire devient quantitativement trop importante par rapport à la dépense énergétique qui a diminué, d'où un déséquilibre qui favorise l'apparition de l'obésité.
 1 point

Question 4:

Des personnes obèses souffrent de carences en vitamines A et en fer par exemple (cf document 1), c'est donc que leur ration alimentaire ne leur apporte pas tous les nutriments nécessaires, elle n'est donc pas satisfaisante qualitativement. **1 point**