

**Classe de première**

**Voie générale**

Épreuve de spécialité  
non poursuivie en classe de terminale

**Sciences de la vie et de la Terre**

**Épreuve commune de contrôle continu**

Durée de l'épreuve : 2 heures

Les élèves doivent traiter les deux exercices du sujet.

Les calculatrices ne sont pas autorisées.





## **Exercice 2 – Pratique d'une démarche scientifique – 10 points**

La Terre, la vie et l'organisation du vivant  
Transmission, variation et expression du patrimoine génétique

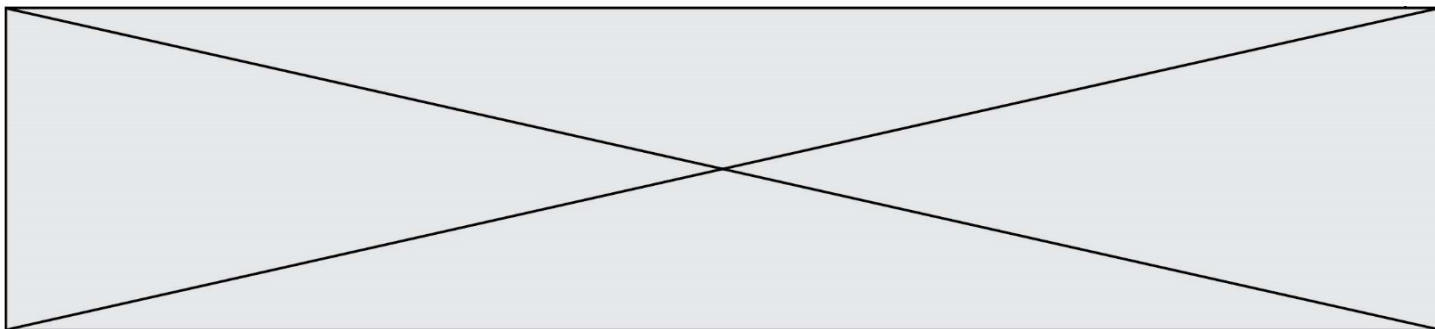
### **Enzymes et maturation de la banane**

Comme tous les fruits les bananes changent très vite d'apparence et de goût... On cherche à comprendre certains des mécanismes impliqués...

**Montrez que l'équipement enzymatique de la banane est responsable des modifications de sa composition au cours de sa maturation.**

*Vous organiserez votre réponse selon une démarche de votre choix intégrant des données des documents et les connaissances complémentaires nécessaires.*





## Document 2 - Étude de l'hydrolyse de l'amidon.

On cherche à comprendre les mécanismes à l'origine des transformations subies par la banane au cours de sa maturation.

		Tube 1	Tube 2	Tube 3	Tube 4
Contenu du tube		5 mL d'empois d'amidon + 1 mL d'eau distillée	5 mL d'empois d'amidon + 1 mL d'amylase	5 mL d'empois d'amidon + 1 mL de pulpe de banane stade 1	5 mL d'empois d'amidon + 1 mL de pulpe de banane stade 6
Conditions d'expérience	Température	37°C	37°C	37°C	37°C
	Temps de réaction	20 minutes	20 minutes	20 minutes	20 minutes
Coloration à l'eau iodée à T=0		Noire	Noire	Noire	Noire
Coloration à l'eau iodée à T = 20 minutes		Noire	Claire	Noire	Claire
Recherche de glucose		Pas de glucose	Présence de glucose	Pas de glucose	Présence de glucose

Production personnelle

## Document 3 - Expression du gène de la bêta-amylase

L'amylase est une enzyme. On montre une augmentation de l'expression du gène qui code pour l'amylase de la banane au cours de sa maturation.

Source : Joao RON, Adair VJ, Priscila ZB, Beatriz RC, Janaina AM et al. (2006)

## Document 4 – Test organoleptique de différents sucres

Les sucres n'ont pas tous le même « pouvoir sucrant ». Pour connaître le « pouvoir sucrant » d'une molécule on constitue un panel de « goûteurs » qui donnent leur impression de sucré après avoir goûté le composé.

Lors de ces tests il ressort que l'amidon n'a pas de pouvoir sucrant alors que le glucose et le fructose ont un pouvoir sucrant très élevé.