|  |
| --- |
| **Expérience du foie et du muscle lavés** |
| **Objectif : Mise en évidence de la production ou non de glucose par le foie et le muscle** | **Niveau : Terminale spécialité** |
| Date de création : 19/03/2025 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Matériel paillasse professeur** | **Matériel par binôme** |
| **Matériel à renouveler entre deux groupes Matériel à laver par les élèves** |
| **Matériel d’étude :*** **Achat de viande rouge**

***( viande à griller)**** **Achat foie frais**
 | ***Attention la salle doit être équipée d’un point d’eau**** **Matériel**
* **30 g de foie**
* **30 g de viande rouge (muscle)**
* **4 bandelettes de Glucotest**
* **Flacon d’eau distillée**
* **1 chronomètre**
* **chiffon- éponge**
* **2 béchers de 250ml**
* **1 scalpel**
* **2 agitateurs en verre**
* **1 liège de dissection**
* **1 paire de ciseaux forts**
* **2 passoires**
 |
| **Réserve de bandelettes de Glucotest** |
| **Récupération déchets :*** **Morceaux de viande et foie**
 |

|  |
| --- |
| **Pour le laboratoire** |
|  | **Pictogramme sécurité et hygiène** | **Pictogramme précaution de la manipulation** |
| * Commander 48h avant le TP 500 g de foie, 500g de viande rouge.
* Protéger la balance pour éviter toutes projections
* Peser et conditionner les 30g de foie et viande rouge
* Stockage au réfrigérateur
* Vérifier le bon fonctionnement du chronomètre
* Vérifier en amont l’affûtage de la paire de ciseaux forts
 |  |  |

|  |
| --- |
| **Précautions de la manipulation** |
| Port de la blouse et de gants |
| **Recyclage et gestion des déchets** |
| Recycler les déchets dans la poubelle grise |
| **Astuces (préparation, nettoyage …)** |
| Lors de changement groupe, nettoyer les paillasses élèves et rincer les éviers. |
| **Lien vers la fiche sécurité en cas d’incident** |
|  |
| **Infos complémentaires** |
| Fiche protocole à télécharger sur tribu / espace ECE SVT / Fiches protocoles / Foie lavé<https://tribu.phm.education.gouv.fr/portal_v2/tribu-app/document?id=K7WjWE> |