

| 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 : <ul style="list-style-type: none"> Achat de viande rouge (<i>viande à griller</i>) Achat foie frais | <p style="text-align: center;">Attention la salle doit être équipée d'un point d'eau</p> <p>Matériel</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 : <ul style="list-style-type: none"> Morceaux de viande et foie | |

| Pour le laboratoire | | |
|--|--|---|
| | Pictogramme sécurité et hygiène | Pictogramme précaution de la manipulation |
| <ul style="list-style-type: none"> 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