

TP N° : 6

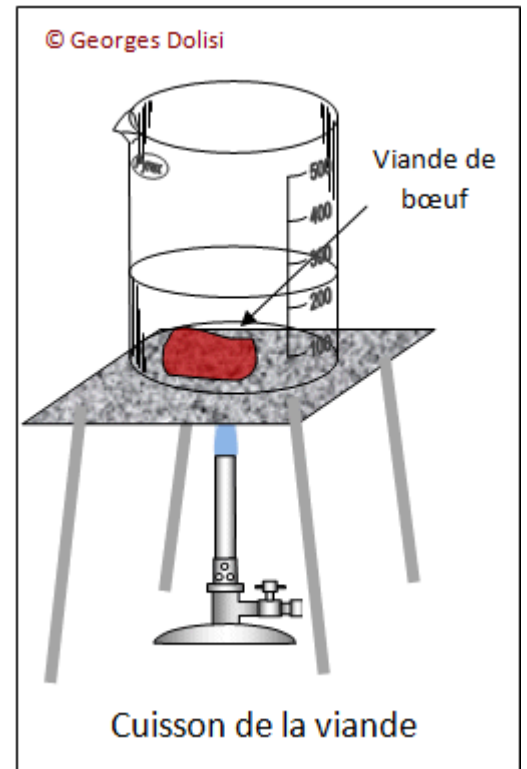
Cellules contractiles

A) MATÉRIEL

- * Un morceau de **viande de bœuf** 25 g (ébullanté pendant 20 à 30 minutes au laboratoire)
- * Un morceau de **viande de poulet** 25g (ébullanté pendant 20 à 30 minutes au laboratoire)
- * Microscope, lames, lamelles, aiguilles montées, iode, bleu de méthylène, cuves à coloration.

B) PRÉPARATION DE LA LAME

- * On pose sur la lame un petit morceau de muscle et, avec une aiguille, on le dilacère le plus finement possible, pour dissocier au maximum les fibres.
- * On ajoute une goutte d'eau et on couvre d'une lamelle.
- * On peut ensuite placer, sur le bord de la lamelle, une goutte d'iode ou de bleu de méthylène.
- * Après quelques instants, on observe au fort grossissement.



Interpréter ?

