

Corrigé type TP1 (/6 pnt)

1/ A quelle classe d'enzyme appartient l'invertase ? (Justifier)

Hydrolase (0.5 pnt), puisqu'elle catalyse la rupture d'une liaison glycosidique en présence d'une molécule H₂O (0.5 pnt)

2/ A quoi sert l'étape de centrifugation ?

C'est une technique de séparation dont le but est de séparer les débris cellulaires de la solution enzymatique (Extrait Brut) (1 pnt).

3/ Calculez les facteurs de dilution des 2 solutions (tube 1 (0.5 pnt), tube 2 (0.5 pnt))

- **Facteur de dilution (Fd) = $\frac{V_f}{V_i} = \frac{C_{mère}}{C_{fille}}$ (Appliquez la règle Selon les volumes prélevés)**

V_f => Volume final, V_i => volume initial

4/ Calculez le taux des protéines dans les 2 tubes (0.5 pnt pour chaque tubes)

[Protéines](g/l) = 1,55 A_{280nm} - 0,76 A_{260nm}

Appliquez la formule donnée selon les absorbances obtenues lors du TP

5/ Calculez le taux de protéines dans l'extrait enzymatique concentré (non dilué) (1 pnt)

Taux de protéines de l'extrait non dilué = [Protéines] g/L (Tube 1 ou 2) x Fd

6/ A quoi est due l'apparition de la coloration après mélange avec la liqueur de Fehling ? (1 pnt)

L'apparition de la coloration rouge-brique indique la présence de sucres réducteurs (Glucose et Fructose) résultant de la dégradation du saccharose par l'invertase dans notre extrait brut.