



Activités Pommiers



La chimie des pommes

A. L'amidon

Les pommes contiennent un hydrate de carbone naturel qu'on appelle amidon. Au fur et à mesure que les pommes mûrissent, la quantité d'amidon diminue pour se changer en sucre. C'est d'abord autour du noyau de la pomme que l'amidon se convertit en sucre et il finira par s'étendre jusqu'à la pelure. Les pommes sont mûres quand la majeure partie de l'amidon est changée en sucre. On vérifie si une pomme est mûre en faisant le test de l'iode.

Expérience:

le test iode-amidon

Vous aurez besoin

d'iode brun

d'un petit pinceau

d'une pomme

d'un couteau

Directives:

Coupez la pomme en moitié et brossez de l'iode sur la surface qui a été coupée. La présence d'amidon est indiquée par la couleur pourpre foncé qui apparaît sur les parties de la pomme. À la fin du test, la quantité de pourpre qui reste sur la pomme est proportionnelle à la quantité d'amidon qu'elle contient. S'il ne reste qu'un peu de pourpre, la pomme est probablement mûre et prête à manger!

Vous pouvez aussi faire le test iode-amidon sur une pomme de terre. Les pommes de terre contiennent beaucoup d'amidon et vont prendre presque complètement la couleur pourpre. Comparez la quantité d'amidon de la pomme de terre à celle de la pomme.

Note: Pour ce test, n'utilisez pas les pommes qui ont été entreposées parce que la majeure partie de leur amidon a déjà disparu!

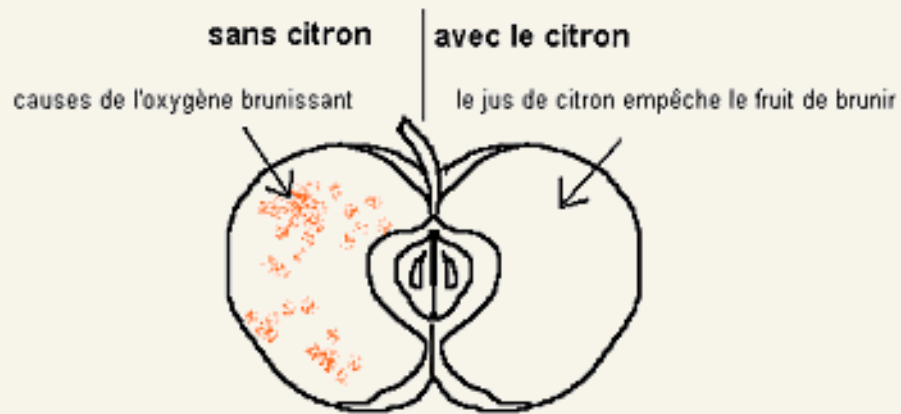
B. Brunissement

Pourquoi est-ce qu'une pomme coupée devient brune?

Quand le fruit pelé est coupé en tranches, l'oxygène de l'air réagit avec les composants chimiques naturels du fruit pour lui donner cette couleur. Il y a deux



manières d'éviter cela: la plus facile est de manger le fruit tout de suite mais vous pouvez également mettre sur le morceau coupé un peu de jus d'orange ou de jus de citron (ils contiennent de la vitamine C). La vitamine C est un antioxydant naturel, ce qui empêche l'oxygène faire brunir le fruit.



< [De retour à la table des matières](#)