Fiche sujet – candidat (1/3)

|  |
| --- |
| **Contexte** |
| Récemment, une équipe de chercheurs a découvert que l'ananas (*Ananas comosus*) pourrait utiliser des mécanismes spécifiques pour se défendre contre les herbivores. Parmi les molécules responsables de la défense des plantes contre les prédateurs, on rencontre souvent une association d’enzymes et de raphides dans le même tissu végétal, suggérant une action combinée de ces deux éléments de défense.  **On cherche à mettre en évidence le système de défense présent chez l'ananas et les conséquences de l’association d’enzymes et de raphides sur l’efficacité de ce système.** |

|  |
| --- |
| **Consignes** |
| **Partie A : Appropriation du contexte et activité pratique (durée recommandée : 30 minutes)** |
| **La stratégie adoptée consiste à mettre en évidence** une activité enzymatique ainsi que la présence de raphides dans les tissus de l’ananas.  ***Appeler l’examinateur*** *pour vérifier les résultats**de la mise en œuvre du protocole.* |
| **Partie B : Présentation et interprétation des résultats, poursuite de la stratégie et conclusion (durée recommandée : 30 minutes)** |
| **Présenter et traiter les résultats obtenus**, sous la forme de votre choix et les **interpréter**.  ***Répondre sur la fiche-réponse candidat, appeler l’examinateur*** *pour vérifier votre production.*  **Proposer** une stratégie afin de montrer que l’action combinée des enzymes et des raphides améliore la défense des végétaux contre les herbivores.  ***Appeler l’examinateur*** *pour présenter votre proposition à l’oral et obtenir une ressource complémentaire.*  **Conclure,** à partir de l’ensemble des donnéessur le système de défense présent chez l'ananas et les conséquences de l’association d’enzymes et de raphides sur l’efficacité de ce système. |

Fiche sujet – candidat (2/3)

|  |  |
| --- | --- |
| **Protocole** | |
| **Matériel :**   * Ananas frais * Gelée de protéines * Tubes à essai * Agitateur en verre * Pipette de 5 mL avec propipette * Pipette de 2 mL avec propipette * Réactif du Biuret * Lames et lamelles * Scalpel * Pince fine * Eau et petite pipette pour le montage microscopique * Microscope polarisant | **Étapes du protocole à réaliser :**   1. **Tester** la présence de protéases (enzymes) dans un fragment d’ananas frais :  * **Placer** 3 mL de gélatine dans deux tubes à essai * **Ajouter** 2 ml de réactif de Biuret * **Insérer** plusieurs petits morceaux d’ananas dans l’un des tubes. * **Veiller** à ce que l’ananas soit en contact avec le mélange précédemment préparé. * **Lire** les résultats au bout de 15 minutes.  1. **Tester** la présence de raphides dans les cellules de la pulpe d’ananas :    * Prélever à l’aide du scalpel un peu de pulpe d’ananas.    * Réaliser une préparation microscopique de ce prélèvement. |
| **Sécurité :**  Réactif du Biuret : | **Précautions de la manipulation :**  C:\Users\avialar\Documents\dossiers_travail\SVT\sécurité\pictogrammes\Pictogrammes2023_VGuili\lunettes.pngC:\Users\avialar\Documents\dossiers_travail\SVT\sécurité\pictogrammes\Pictogrammes2023_VGuili\gants.pngC:\Users\avialar\Documents\dossiers_travail\SVT\sécurité\pictogrammes\Pictogrammes2023_VGuili\blouse.png |

Fiche sujet – candidat (3/3)

|  |  |
| --- | --- |
| **Ressources** | |
| **Les enzymes et les raphides de l’ananas**  Les enzymes présentes dans l’ananas sont des protéases qui digèrent les protéines intervenant dans la digestion des herbivores.  Les raphides sont des aiguilles d'oxalate de calcium ou de carbonate de calcium, présentes dans les tissus végétaux, qui rendent douloureuse leur ingestion, pouvant blesser la bouche et l'œsophage des herbivores.    Observation au microscope polarisant de raphides de Misère *(Tradescantia)*  *Source : sujet ECE SVT 2019* | **Test du biuret caractéristique des protéines**  Le réactif du Biuret, de couleur bleu clair permet la mise en évidence des liaisons peptidiques dans les protéines en réagissant avec les liaisons peptidiques des protéines, le réactif initialement bleu (A) devient violet (B). Cette réaction est réversible dans le cas d’une rupture des liaisons peptidiques.    *Source : FT\_Mise\_en\_evidence\_protides.pdf* |
| **La gelée protéique**  Les protéines sont composées d’enchaînement d'acides aminés associés entre eux grâce à des liaisons peptidiques. Ils sont hydrolysables par des enzymes, les protéases, qui coupent les liaisons peptidiques.  *D’après* [*http://www.thesciguys.ca*](http://www.thesciguys.ca)*.*   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 1. Matériel de départ solide : chaines protéiques associées | 2. Chauffage en présence d’eau | 3. Les longues chaines de protéines se déroulent et se séparent = état liquide | 4. refroidissement | 5. Formation du gel de protéines associées en emprisonnant de l’eau | 6. Addition de protéases | 7. Rupture des liaisons peptidiques | |  | Molécule d’eau |  |  |  | Protéase |  | | |