L'amidon

Introduction

L'amidon est le principal constituant du grain d'orge, il y est stocké sous forme de « grains » dans l'amande. L'amidon est une macromolécule (très _ _ _ _ _ _ _ _ molécule)

Origine

L'amidon appartient à la famille des _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _, il constitue la principale forme de réserve d'énergie du monde végétal.

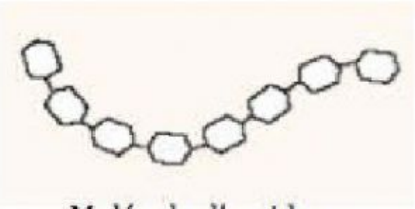
La formation de l'amidon au sein des plantes trouve son origine dans le processus de la _. Ce mécanisme physiologique permet aux plantes de produire et de stocker le _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ (**glucide simple de formule $C_6H_{12}O_6$**) qui est nécessaire à leur croissance. Dans un premier temps, la plante assimile le carbone de l'atmosphère et le transforme en glucose.

équation de la réaction de **photosynthèse (à compléter)** :

$$6 \qquad + 6 \xrightarrow[\substack{H_2O \\ C_6H_{12}O_6 \\ CO_2 \\ O_2}]{} \qquad + 6$$

Structure

Les molécules de glucoses issues de la _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ sont ensuite associées pour être mise en réserve sous forme d'_ _ _ _ _ _ _ _ _.



Molécule d'amidon $(C_6H_{10}O_5)_n$

A l'image d'un "collier de perles", chaque plante relie et structure ses molécules de glucose de manière différente. Le nombre d'unités de glucose pouvant varier de 100 à 20 000 dans chaque polymère.

L'amidon est donc un chaîne de _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ , Sa formule brute est _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

L'amidon est un glucide _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _.

On peut détecter la présence d'amidon grâce au test au _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _, une coloration _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ apparaît.