

# 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.

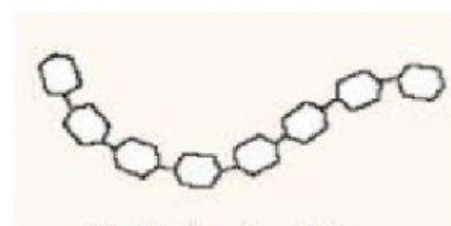
équation de la réaction de **photosynthèse (à compléter)** :



## Structure

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

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.



Molécule d'amidon  
( $C_6H_{10}O_5$ )<sub>n</sub>

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.