

I - pour chacune des propositions de 1 à 4, il y a une seule suggestion correcte ; choisissez la suggestion correcte ?

1- lors de la glycolyse on a production de : 2- la fermentation lactique produit :

3-dans la membrane interne mitochondriale: 4- le cycle de Krebs produit :

II- Pour chaque proposition, écrivez « vrai » ou « faux » ?

.....	Le bilan global de la glycolyse est de quatre molécules d'ATP.
.....	Le dioxygène est l'accepteur final des électrons issues de l'oxydation des NADH,H ⁺ et FADH ₂
.....	La fermentation se déroule dans l'hyaloplasme en absence du dioxygène
.....	La formation d'un acétyl-CoA produit 2NADH,H ⁺ et 2CO ₂ .

III- Reliez chaque étape de la respiration cellulaire à la structure cellulaire correspondante ?

Les réactions de la chaîne respiratoire.

De part et d'autre de la membrane interne mitochondriale.

Les réactions de la glycolyse.

La matrice.

Le cycle de Krebs.

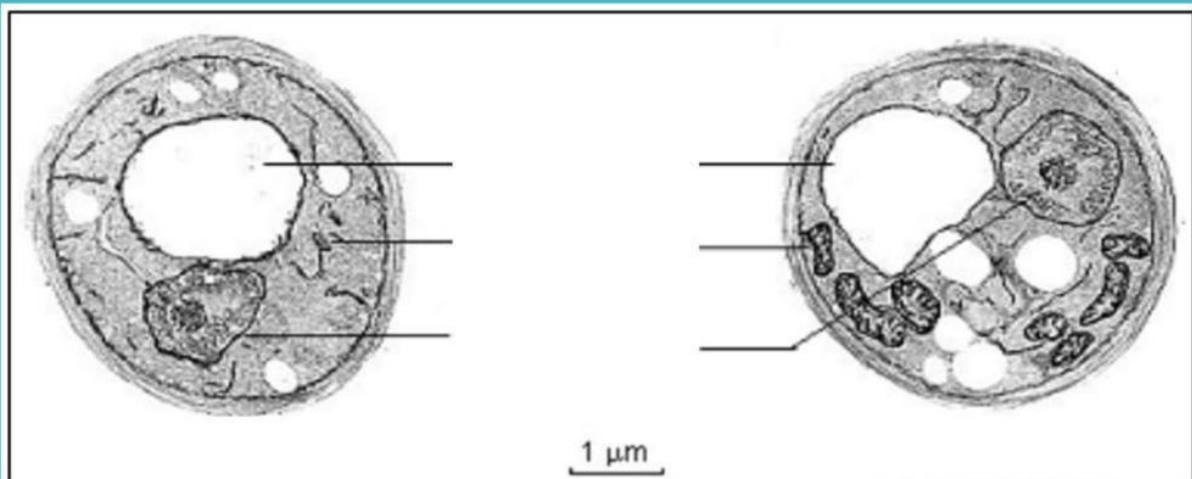
Le hyaloplasme.

La formation d'un gradient de protons.

La membrane interne mitochondriale.

IV - cultures de levures de bière sont réalisées dans deux milieux l'un en présence d'oxygène et l'autre en absence d'O₂. Le doc si dessous représente les résultats d'une observation au microscope électronique des cellules de levures dans chacun des deux milieux.

Annotez le schéma?



I – complétez avec les mots qui convient la définition de la glycolyse?

LA GLYCOLYSE : c'est l'ensemble de réaction qui transforme le en dans, c'est une étape entrecellulaire et la

respiration

pyruvate

fermentation

glucose

commune

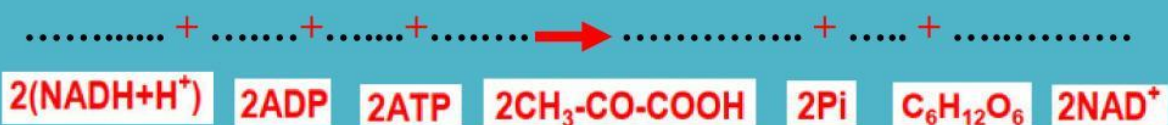
hyaloplasme

II- faites une comparaison entre la respiration et la fermentation en complétant le tableau suivant?

Conditions	Phénomènes métaboliques	
	Respiration	Fermentation
Milieu		
Oxygène		
Consommation de glucose		
Mitochondries		
Localisation cellulaire		
Energie		

IV – complétez les équations suivantes :

a- L'équation globale de la glycolyse :



b- L'équation globale de la respiration :



c- L'équation globale de la fermentation alcoolique:



d- L'équation globale de la fermentation lactique:

