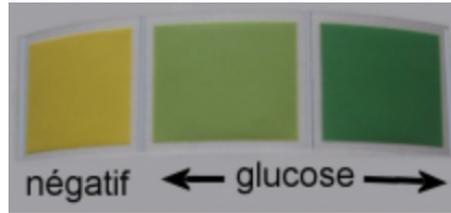


Cet aliment contient-il des glucides de la catégorie des sucres rapides?

Manipulation : Placer la partie test d'une bandelette « glucose » au contact de l'aliment.

Résultats : Observer la couleur de la partie test



Cet aliment contient-il des glucides de la catégorie des sucres lents?

Manipulation : mettre 2 ou 3 gouttes d'eau iodée sur l'aliment à m'aide de la pipette.

Résultat : si le mélange devient violet foncé/noir : l'aliment contient des sucres lents

Cet aliment contient-il des protides ?

Manipulation : Placer la partie test d'une bandelette « Protide » au contact de l'aliment.

Résultats : Observer la couleur de la partie test. Attention, c'est la partie tout en haut de la bandelette qu'il faut observer.



Cet aliment contient-il des lipides ?

Manipulation : Frotter l'aliment contre une feuille de papier blanc.

Résultats : Observer la feuille à la lumière :
si une tache translucide apparaît,
c'est que l'aliment contient des lipides.



