

6e SVT : travail pour la semaine 18 (du 27 avril au 03 mai)

CONSIGNE : faire sur votre cahier les exercices 4, 5 et 6 ci-dessous (p164-165 du livre)

4 Interpréter un tableau de données

Quiz à propos d'un emballage de céréales

Pour chaque phrase, trouve la bonne proposition.

a. L'apport en énergie de 100 grammes de céréales est :

1. 174 kilocalories.
2. 85 grammes.
3. 1628 kilojoules.

b. 100 grammes de céréales apportent :

1. seulement l'une des principales substances composant les aliments.

2. seulement deux des principales substances composant les aliments.
3. les trois principales substances composant les aliments.

c. Pour 30 grammes de céréales + 125 mL de lait demi-écrémé, l'apport en matières grasses est de :

1. 7 grammes.
2. 32 grammes.
3. 2,5 grammes.



Valeurs nutritionnelles	Pour 100 g de céréales	Pour 30 g de céréales + 125 ml de lait
Énergie	384 kcal 1628 kJ	174 kcal 739 kJ
Protéines	7 g	7 g
Glucides dont sucres	85 g 8 g	32 g 9 g
Lipides	1,5 g	2,5 g

5 Utiliser des outils de recherche

Un mal resté longtemps mystérieux...

Jusqu'au xviii^e siècle, le scorbut a été une maladie très répandue chez les marins. On ne connaissait ni son origine, ni aucun remède. Dans sa forme sévère, le scorbut provoque de graves infections des gencives, des pertes de sang puis la mort.

a. Effectue une recherche documentaire pour trouver la cause du scorbut chez les marins, puis propose une liste d'aliments permettant d'éviter l'apparition du scorbut.

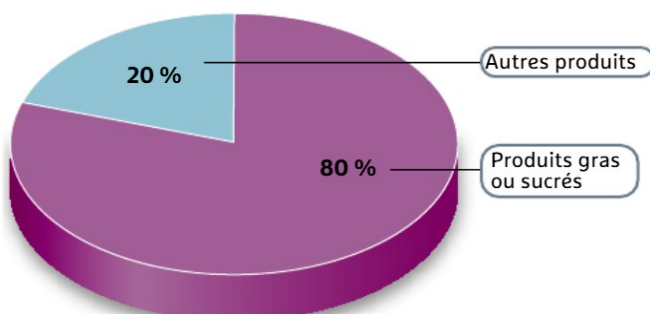
b. Explique alors comment Luffy soigne son compagnon.



Luffy soigne un membre d'équipage atteint du scorbut (extrait du manga *One Piece*, épisode 20).

6 Prendre conscience des enjeux de santé liés à l'alimentation

Comment la publicité nous influence...



◀ Les types d'aliments présentés dans les publicités pour les enfants en 2010.

a. Explique en quoi le comportement alimentaire des enfants exposés aux publicités peut être influencé.

b. D'après tes connaissances, quelles peuvent être les conséquences de ces publicités sur leur santé ?

La composition du corps d'un humain :



GLUCIDES (= sucres)

glucose, fructose, ribose, glycogène...
(chez les végétaux : amidon, cellulose, saccharose...)

PROTIDES

protéines, acides aminés...

LIPIDES (= graisses et huiles)

acide gras, cholestérol, triglycérides...

Quelques milligrammes de

VITAMINES

A, D, E, K, C, H, B₁, B₆ ...

MINÉRAUX

eau, calcium, phosphore, soufre, potassium, sodium, chlore, magnésium, fer, zinc, manganèse, cobalt...

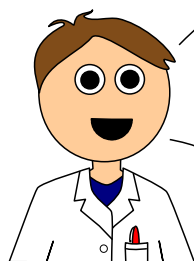


La composition de nos aliments :

Tous nos aliments proviennent d'êtres vivants : animaux, végétaux ou champignons.

Comme le corps humain, ils sont composés de **matière organique** et de **matière minérale**.

D'un aliment à l'autre, les proportions des différents composants sont très variables.



Exemple : composition d'un œuf

- Glucides : 1 %
- Protides : 12 %
- Lipides : 10 %
- Eau et autres minéraux : 77 %

Matière minérale

Matière organique

