

N°38v2

Qu'est-ce que je fais : On étudie la concentration du glucose de tomates de différentes tailles pour voir si cela dépend de leur taille

Comment je fais : On filtre du jus de tomate de tomates de taille différente puis on réalise une chaîne ExAO ou on mesure la quantité de dioxygène (même vitesse que le glucose) et on étudie la vitesse de disparition d'O₂ de chaque tomate pour voir si cette caractéristique est due à la couleur de la tomate => plus la vitesse est rapide, plus il y a de glucose et donc plus la tomate est sucrée

Quels sont les résultats attendus : selon les tomates, la tomate cerise concentre le plus de glucose car c'est elle la plus sucrée donc elle devrait avoir la plus grande vitesse de consommation