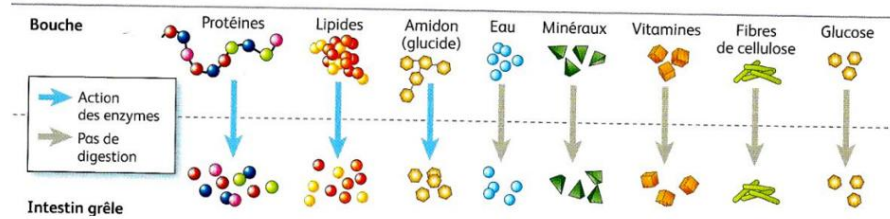


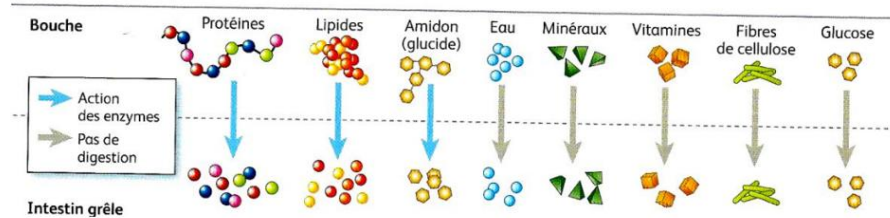
Doc.4 : Les enzymes et leur action

- Les sucs digestifs contiennent des molécules appelées enzymes. Les enzymes sont des catalyseurs, c'est-à-dire qu'elles accélèrent les transformations chimiques.
- Ces enzymes agissent efficacement à la température du corps (37 °C) et sont désactivées à une chaleur importante ou au froid. Chaque enzyme agit spécifiquement sur un type d'aliment.



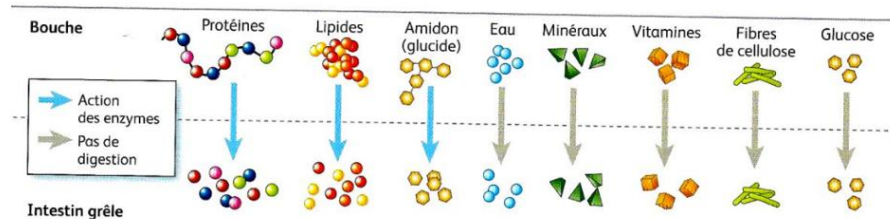
Doc.4 : Les enzymes et leur action

- Les sucs digestifs contiennent des molécules appelées enzymes. Les enzymes sont des catalyseurs, c'est-à-dire qu'elles accélèrent les transformations chimiques.
- Ces enzymes agissent efficacement à la température du corps (37 °C) et sont désactivées à une chaleur importante ou au froid. Chaque enzyme agit spécifiquement sur un type d'aliment.



Doc.4 : Les enzymes et leur action

- Les sucs digestifs contiennent des molécules appelées enzymes. Les enzymes sont des catalyseurs, c'est-à-dire qu'elles accélèrent les transformations chimiques.
- Ces enzymes agissent efficacement à la température du corps (37 °C) et sont désactivées à une chaleur importante ou au froid. Chaque enzyme agit spécifiquement sur un type d'aliment.



Doc.4 : Les enzymes et leur action

- Les sucs digestifs contiennent des molécules appelées enzymes. Les enzymes sont des catalyseurs, c'est-à-dire qu'elles accélèrent les transformations chimiques.
- Ces enzymes agissent efficacement à la température du corps (37 °C) et sont désactivées à une chaleur importante ou au froid. Chaque enzyme agit spécifiquement sur un type d'aliment.

