

N°38v1

Qu'est-ce que je fais : On étudie la concentration de glucose de tomates de différentes couleurs pour voir si ce facteur dépend de la couleur

Comment je fais : On filtre du jus de tomate de tomates de couleurs différentes 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 jaune devrait avoir la vitesse la plus importante car elle est la plus sucrée => cela dépend donc de la couleur de la tomate