



- 4- Ajoutez 1 mL du réactif Benedict
- 5- Incubez les tubes dans un bain-Marie bouillant pendant 5 min, ensuite il faut refroidir les tubes rapidement dans un récipient d'eau glacée
- 6- Centrifugez les tubes à 4000 tr/min pendant 3 min
- 7- Mettez 0.5 ml du surnageant dans un autre tube et ajoutez 2 ml d'eau distillée.
- 8- La densité optique du contenu de chaque tube est déterminée à l'aide d'un spectrophotomètre à 740 nm.

**- Calculez la quantité de sucres réducteurs en micromoles dans chaque tube**

**- Représentez graphiquement sur papier millimétré la DO à 740 nm en fonction de la quantité de sucres réducteurs en micromoles dans chaque tube.**

Tube	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Sacharrose hydrolysé 10 mM (ml)	0	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Réactif Benedict (ml)	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Incubation 100 °C	5 min								
Refroidissement 4 °C	2 min								
Absorbance 740 nm	0								
Sucres réducteurs en $\mu$ moles									

**La Gamme d'étalonnage du TP2 sera utilisée dans le TP 3 pour la mesure de l'activité enzymatique de l'invertase**