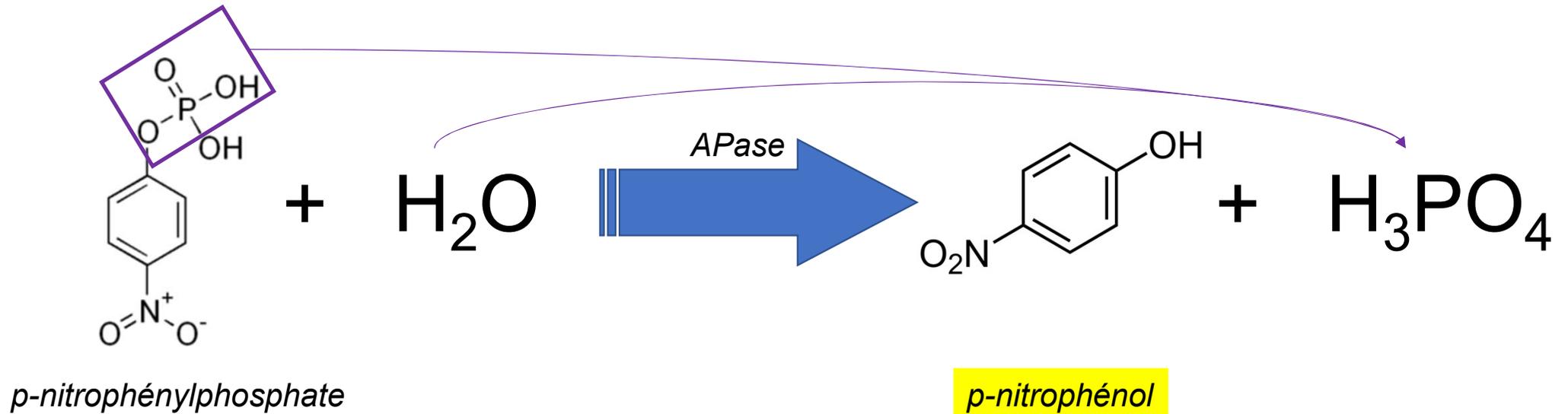


**Document 01** – Mise en évidence de l'activité de l'APase\* par production d'un produit coloré en jaune, à 405 nm.

\*APase = phosphatase alcaline. Présente dans le lait, elle est le signe d'une stérilisation de mauvaise qualité. Une stérilisation efficace aboutit à la destruction de l'APase bactérienne, et donc à une absence d'activité enzymatique, lors d'un dosage.



**Document 02** – La digestion, chez la vache.

