**Préparation au module MIL miel**

**Session 2024**

Introduction/ Rappel

Les produits de la ruche : Propolis, gelée royale, miel, pollen

**Activité 1 3h en TP**

1.1 Après une recherche documentaire

Déterminer comment l’apiculteur fabrique de la teinture mère de propolis.

Expliquer comment l’apiculteur récolte la gelée royale

1.2 Etude d’une thèse sur les valeurs nutritionnelles du miel p 75:

=> Réaliser un résumé de 10 lignes sur cette thématique.

1.3 Etude d’une thèse sur les propriétés bactériologiques des miels p85 :

Bien comprendre cette notion :

1.31 Etude sur boites

=> Réaliser une explication de 10 lignes sur la mise en place de ce protocole d’analyse



* Interprétation : ( A compléter)

En fonction du diamètre de destruction des germes, les différentes bactéries testées ont été classées : sensibles si la zone d’inhibition est supérieure à 12 mm, modérément sensibles si la zone d’inhibition est comprise entre 6 et 11 mm, résistantes si la zone d’inhibition est inférieur à 5 mm (figure 34).

1.32 Etude sur microplaques

=> Réaliser une explication de 10 lignes sur la mise en place de ce protocole d’analyse

**Activité 2 1h en salle de cours**

2.1 Etude anglaise sur les propriétés antibactériennes

=> Faire une synthèse et une compréhension du système

**Activité 3 1h Kit enzymatique**