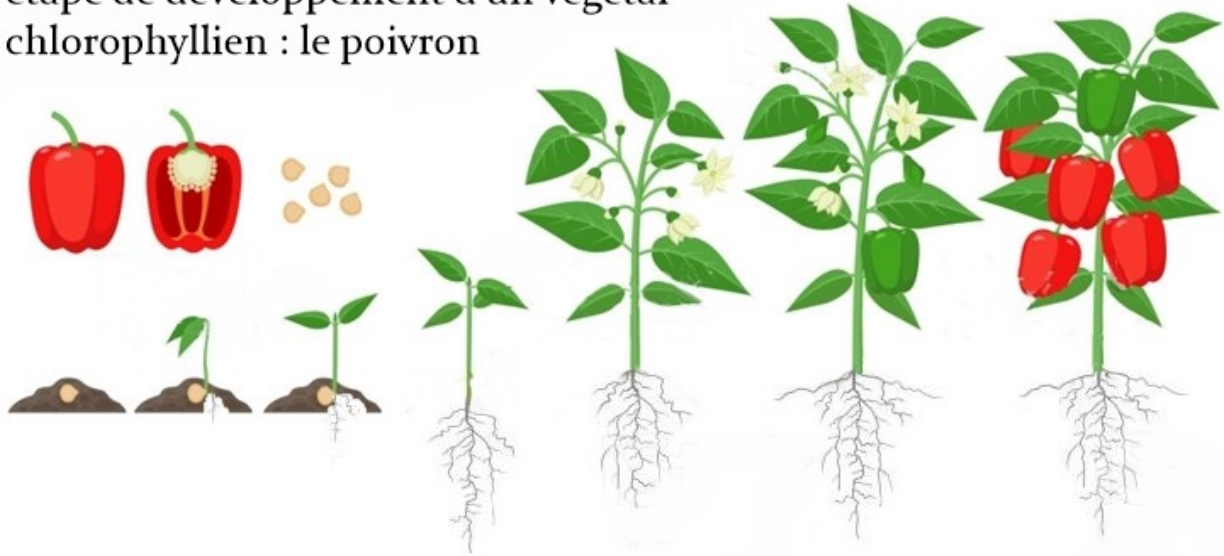
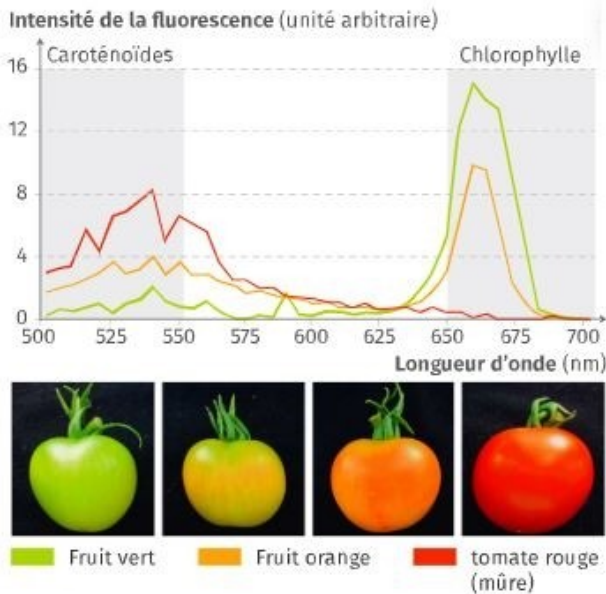


étape de développement d'un végétal chlorophyllien : le poivron



Poivrons et tomates produisent des pigments de façon comparable. Les documents ci dessous pour la tomate sont peuvent donc être utilisés pour comprendre ce qui se passe dans les poivrons.

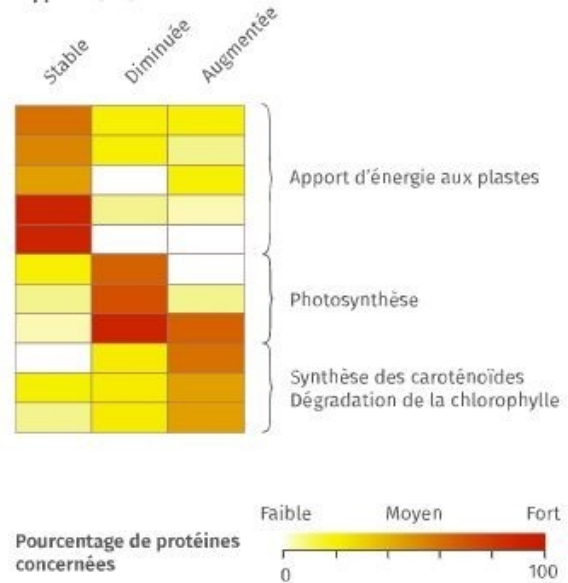


Fluorescence des pigments de

plastés de tomates selon le stade de maturation.

Les pigments émettent de la lumière lorsqu'ils sont excités par de la lumière ultraviolette. La chlorophylle, pigment vert des chloroplastes, réémet alors du rouge et les caroténoïdes du vert.

Quantité de protéines dans le fruit rouge par rapport au fruit vert :



Analyse protéomique de plastés de tomate en cours de maturation.

On regarde si l'expression du groupe de protéines étudiées augmente, diminue ou reste stable au cours du changement de couleur du fruit. La fonction du groupe de protéines testées est indiquée à droite.

Exploiter la courbe et le tableau pour expliquer pourquoi les fruits produits par la tomate (ou le poivron) sont dans un premier temps vert puis deviennent rouge lors de leur maturation