

Dissection du cœur de dinde.

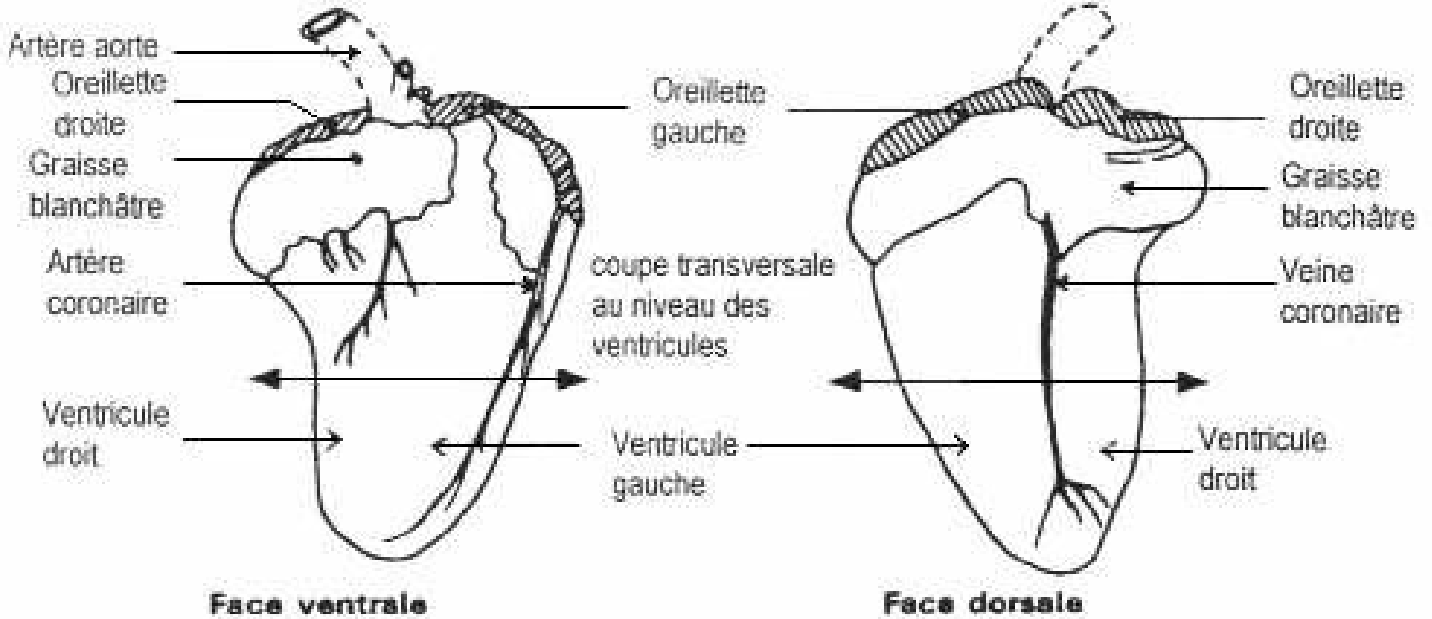
Matériel nécessaire : une cuvette à dissection, des pinces, des ciseaux, une sonde cannelée.

I - Préparation du cœur

Il est possible qu'il reste de la graisse sur le cœur ; suivant les boucheries, il peut se faire que les oreillettes soient endommagées. A l'aide des pinces, enlève la graisse blanchâtre qui entoure la partie supérieure du cœur.

II - Anatomie externe

Repère la face ventrale et la face dorsale du cœur, les ventricules, les oreillettes et l'aorte.

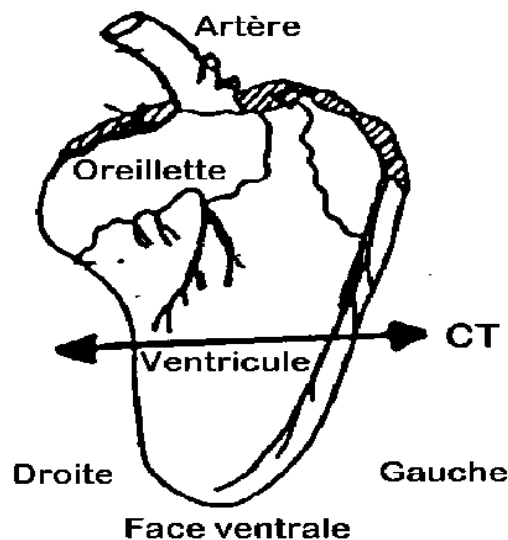


III – Exploration.

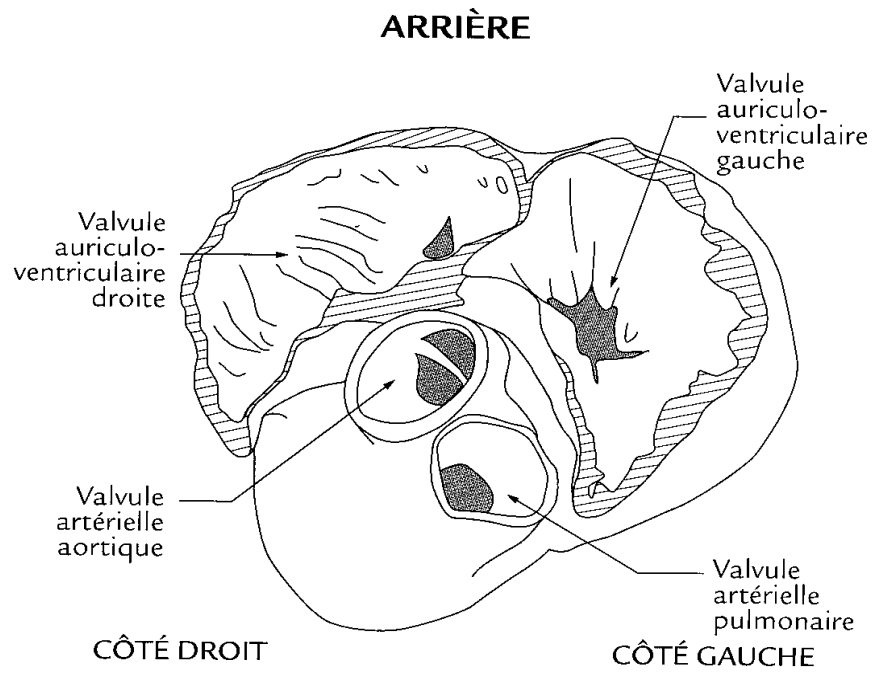
- 1) Introduis la sonde cannelée dans l'aorte et repère dans quel ventricule elle provient. (Parfois l'artère aorte est sectionnée mais tu dois pouvoir repérer son embouchure). Il faut surtout ne pas forcer pour ne pas déchirer la valve aortique.
- 2) De même, cherche, trouve et explore l'artère pulmonaire qui provient du ventricule droit.

IV – Dissection

Place le cœur face ventrale vers le haut comme sur le schéma et effectue une *coupe transversale (CT)* au niveau des ventricules comme indiqué ci dessus sur le schéma.

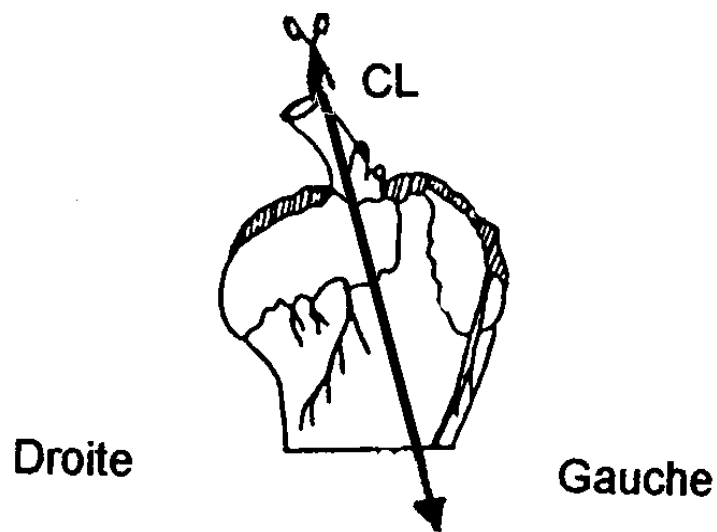


Observe la section ainsi obtenue. Repère les 2 cavités et les parois musculaires des ventricules droit et gauche. Repère les valves.



AVANT

Fais maintenant une coupe longitudinale du coeur (CL) en coupant avec les ciseaux le long de la sonde cannelée de l'aorte au ventricule (voir schéma suivant).



16 janvier 1632.
La leçon d'anatomie du
docteur Tulp

par Rembrandt

