

Numéro du paragraphe	Hypothèse éprouvée	Conditions expérimentales de départ	Résultats	Conclusion et remarque
C C VI	Les aliments non-mâchés sont moins bien digérés	Dans une bourse en toile : - 90 grains de chair de chapon non-mâchée	Au bout de 37h, il reste 34 grains de chair de chapon non-mâché	Le résultat ne valide pas l'hypothèse. L'expérience est incomplète car il manque un élément de comparaison (90 grains de chair de chapon mâchée)
C C VII	Les aliments cuits sont mieux digérés	Dans une bourse en toile : - 56 grains de chair crue de bœuf et de veau	Le lendemain, il reste 14 grains de chair de veau et 23 grains de chair de bœuf	Les résultats ne permettent pas de valider l'hypothèse, ils disent que la viande crue est digérée, mais là encore l'expérience est incomplète, il manque un élément de comparaison (les mêmes quantités de chair cuite de veau et de bœuf)
C C VIII	Les compressions de l'estomac aident à la digestion	Dans un tube perforé : - 36 grains de chair de veau cuite et mâchée	Au bout de 22h, le tube est vide	Le résultat ne valide pas l'hypothèse car le tube protège la chair des compressions de l'estomac et malgré cela la viande a été totalement digérée. Donc les compressions de l'estomac n'aident pas la digestion.
C C IX	Les aliments se digèrent dans l'estomac par la seule action des sucs gastriques (sans trituration par les muscles de l'estomac)	Dans des tubes très fins et fragiles : - 45 grains de viande de veau cuite et mâchée	Au bout de 17h, il reste dans le tube 21 grains de viande de veau cuite et mâchée et de plus, les tubes très fins sont restés entiers	Le résultat valide l'hypothèse. La viande est digérée et les tubes très fins et fragiles sont restés parfaitement entiers.
C C XI	La mastication des aliments augmente la vitesse de leur digestion	Dans des tubes : Deux morceaux de 45 grains de chair de poitrine de pigeon : - le premier morceau est mâché - Le second morceau n'est pas mâché	Au bout de 19h (moment où les deux tubes sortent en même temps) : - 4 grains de chair mâchée - 18 grains de chair non-mâchée	Les résultats valident l'hypothèse. Ici Spallanzani a bien utilisé deux tubes contenant de la viande mâchée et non-mâchée. La comparaison permet de valider incontestablement l'hypothèse.
C C XVI	Les aliments sont digérés par le suc gastrique hors de l'estomac	- Un tube en verre contenant quelques brins de chair de bœuf cuite et mâchée. - Un tube en verre contenant quelques brins chair de bœuf cuite et mâchée - Les deux tubes sont placés dans un fourneau à la température de 37°C	Au bout de 12h, la chair du premier tube (avec suc gastrique) commençait à se défaire et au bout de 35h elle avait perdu toute consistance. Au bout de 3 jours, la chair du premier tube était encore entière	Les résultats valident l'hypothèse. A 37°C, la viande est digérée dans le suc gastrique mais pas dans l'eau. L'avantage de cette expérience est qu'elle permet de montrer l'intérêt d'un montage témoin. (chose plus difficile dans une expérience in vivo).
C C XVII	Les aliments sont digérés plus rapidement à la température de 37°C par le suc gastrique hors de l'estomac	- Deux tubes en verre identiques contenant des brins de chair dans du suc gastrique - Le premier est placé dans un fourneau à 37°C et le second est laissé à la température atmosphérique (ambiante)	La viande du premier tube fut beaucoup plus tôt dissoute que celle du second tube	Les résultats valident l'hypothèse. Le suc gastrique digère rapidement les aliments à la température de 37°C

Un grain qui équivaut à 53mg environ.