Date d'édition : 05.11.2026

Ref : SB5.4

Chromatographie sur couche mince

Comparaison de la chromatographie sur papier et sur couche mince
Rôle du rapport des ingrédients sur la phase stationnaire du résultat de séparation
Séparation des substances lipophiles (analyse des lipides)
Séparation des pigments du papier et des extraits de caroténoïdes
Phase inversée de la chromatographie
Extraction de huiles essentielles
Séparation des huiles essentielles
Analyse des parfums et autres eaux de senteur
Séparation des composés hydrophiles (analyse des saccharides)
Hydrolyse de différents saccharides et identification du produit final
Séparation et identification des saccharides dans les fruits
Hydrolyse de différentes protéines et identification du produit final
Séparation des pigments végétaux solubles dans l'eau
Séparation des composés tannants du thé et des pigments de cacao
La vitamine C dans les jus de fruits
Identification de l'acide contenu dans les jus de fruits
Identification des pigments alimentaires
1 - 661666S - Requis
1 - 661753 - Requis

Catégories / Arborescence

Sciences > Biologie > Expériences pour le secondaire > Chromatographie > Chromatographie sur couche mince