



Date d'édition : 06.05.2026

Ref : SC7.9

Analyse des aliments

Etude chromatographique des graisses

- Séparation et mélange des acides gras
- Analyse des graisses alimentaires
- Composition de différentes sortes de margarine
- Graisses fraîches et graisses rances
- Etude chromatographique des glucides

- Hydrolyse des disaccharides
- Produits d'hydrolyse des amidons
- Etude chromatographique des albumines

- Séparation d'un mélange d'acide aminés
- Hydrolyse d'albumine
- Analyse des albumines
- Extraction des acides aminés à partir d'un jaune d'oeuf
- Etude chromatographique des composants

- La provitamine A dans un extrait de carotène
- Séparation chromatographique des carotènes (carotines, provitamines A)
- Isolement des caroténoïdes
- La vitamine C dans les jus de fruits
- Mise en évidence et séparation des vitamines A, D et E
- Isolement des matières tannantes du thé
- Séparation et mise en évidence des matières tannantes du thé
- Isolement des matières tannantes du cacao
- Etude chromatographique des adjuvants

- Identification de la saccharine
- Isolement et séparation des matières colorantes des aliments
- Séparer et isoler des matières colorantes des aliments (chromatographie sur colonne)
- Séparation des matières colorantes des aliments
- Identification des matières colorantes des aliments
- Mise en évidence des acides et des jus des fruits
- Test enzymatique
- Fabrication de bandes-test permettant la mise en évidence du glucose

- Fabrication de bandes-test recouvertes d'invertase
- Méthode de détermination du glucose grâce au peroxydase

- 1 - 661610S - Requis
- 1 - 661611S - Requis
- 1 - 661612S - Requis
- 1 - 661613S - Requis
- 1 - 661619S - Requis
- 1 - 6616361 - Requis

Catégories / Arborescence

Sciences > Chimie > Expériences pour le secondaire > Chimie alimentaire > Analyse des aliments