



Date d'édition : 13.02.2026

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