

LEYBOLD®

Equipement pour l'enseignement expérimental, scientifique et technique

Date d'édition: 19.12.2025

Ref : SC7.2

Les glucides

Propriétés et identification

Identification des glucides (réaction de Molisch) Les composants des glucides Solubilité des glucides Les sucres (polysaccharides)

Extraction de sucre de betteraves
Principe de l'extraction du sucre
Extraction de sucre de lait
Extraction de sucre de malt
Le glucose et le fructose (des monosaccharides)

Mise en évidence du sucre (réactions des monosaccharides)
Différenciation entre le glucose et le fructose
Réaction de Seliwanow (différenciation entre les glucoses et les fructoses)
Pouvoir réducteur du sucre
Caramélisation du glucose
Le glucose et le fructose, deux principaux constituants du saccharose
Le glucose, un constituant principal de l'amidon
Amidon et cellulose

Extraction d'amidon à partir de pommes de terre Mise en évidence de présence d'amidon Mise en évidence de cellulose Composition de la cellulose Séparation de l'amidon du gluten Fabrication de sirop d'amidon Fermentation de l'amidon Fabrication de dextrines Popriétés des dextrines Les pectines

Extraction de pectines
Mise en évidence des matières pectiques
Utilisation des pectines
Différentes sortes de sucre et miel

1 - 661613S - Requis

Sucreries, caramels, et colorants caramels
Fabrication de sucre candi
Fabrication de miel artificiel
Différenciation entre le miel d'abeilles et le miel artificiel
La fabrication du pain

Assouplissement biologique de la pâte La croute et la mie de pain des produits de boulangerie 1 - 661610S - Requis 1 - 661612S - Requis 1 - 661612S - Requis



LEYBOLD®

Equipement pour l'enseignement expérimental, scientifique et technique

Date d'édition : 19.12.2025

1 - 661619S - Requis 1 - 6616361 - Requis

Catégories / Arborescence

Sciences > Chimie > Expériences pour le secondaire > Chimie alimentaire > Les glucides