Date d'édition : 26.11.2026

Ref : SC7.4

Quelques matières actives et composants des aliments

Substances minérales

Substances minérales présentes dans les céréales, les légumes et la viande
Valeur pH des résidus minéraux des aliments
Mise en évidence du sodium et du potassium
Mise en évidence du calcium
Mise en évidence des ions chlorures, phosphates et sulfates
Mise en évidence des ions ferriques
Les vitamines

Isolement de carotènes (provitamine A)
Mise en évidence de carotènes et de vitamines
Mise en évidence de vitamines D
Préparation d'extrait de vitamines B
Mise en évidence de vitamines B1
Mise en évidence de vitamines B2
Mise en évidence de vitamines C
Epices et aromates

Recherche des composés du poivre
Fabrication d'essences d'épices par extraction
Extrait de clou de girofle
Mise en évidence des matières tannantes d'un extrait de clou de girofle
L'acide malique des jus de fruits
Préparation d'acide citrique
Mise en évidence d'acide citrique
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 > Quelques matières actives et composants des aliments