



Date d'édition : 28.05.2026

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