

# **LEYBOLD®**

# Equipement pour l'enseignement expérimental, scientifique et technique

Date d'édition : 27.11.2025

**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