



Date d'édition : 12.04.2025

Ref : SC7.9

Analyse des aliments

Etude chromatographique des graisses

Séparation et mélange des acides gras  
Analyse des graisses alimentaires  
Composition de différentes sortes de margarine  
Graisses fraîches et graisses rances  
Etude chromatographique des glucides

Hydrolyse des disaccharides  
Produits d'hydrolyse des amidons  
Etude chromatographique des albumines

Séparation d'un mélange d'acide aminés  
Hydrolyse d'albumine  
Analyse des albumines  
Extraction des acides aminés à partir d'un jaune d'oeuf  
Etude chromatographique des composants

La provitamine A dans un extrait de carotène  
Séparation chromatographique des carotènes (carotines, provitamines A)  
Isolement des caroténoïdes  
La vitamine C dans les jus de fruits  
Mise en évidence et séparation des vitamines A, D et E  
Isolement des matières tannantes du thé  
Séparation et mise en évidence des matières tannantes du thé  
Isolement des matières tannantes du cacao  
Etude chromatographique des adjuvants

Identification de la saccharine  
Isolement et séparation des matières colorantes des aliments  
Séparer et isoler des matières colorantes des aliments (chromatographie sur colonne)  
Séparation des matières colorantes des aliments  
Identification des matières colorantes des aliments  
Mise en évidence des acides et des jus des fruits  
Test enzymatique  
Fabrication de bandes-test permettant la mise en évidence du glucose

Fabrication de bandes-test recouvertes d'invertase  
Méthode de détermination du glucose grâce au peroxydase

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 > Analyse des aliments