

Equipement pour l'enseignement expérimental, scientifique et technique

Date d'édition: 17.12.2025

Ref: SB5.4

Chromatographie sur couche mince

Comparaison de la chromatographie sur papier et sur couche mince Rôle du rapport des ingrédients sur la phase stationnaire du résultat de séparation Séparation des substances lipophiles (analyse des lipides) Séparation des pigments du papier et des extraits de caroténoïdes Phase inversée de la chromatographie Extraction de huiles essentielles Séparation des huiles essentielles Analyse des parfums et autres eaux de senteur Séparation des composés hydrophiles (analyse des saccharides) Hydrolyse de différents saccharides et identification du produit final Séparation et identification des saccharides dans les fruits Hydrolyse de différentes protéines et identification du produit final Séparation des pigments végétaux solubles dans l'eau Séparation des composés tannants du thé et des pigments de cacao La vitamine C dans les jus de fruits Identification de l'acide contenu dans les jus de fruits Identification des pigments alimentaires 1 - 661666S - Requis

Catégories / Arborescence

1 - 661753 - Requis

Sciences > Biologie > Expériences pour le secondaire > Chromatographie > Chromatographie sur couche mince