

Date d'édition : 03.07.2024

**Ref : SC7.2**

**Les glucides**

## Propriétés et identification

Identification des glucides (réaction de Molisch)

Les composants des glucides

Solubilité des glucides

Les sucres (polysaccharides)

Extraction de sucre de betteraves

Principe de l'extraction du sucre

Extraction de sucre de lait

Extraction de sucre de malt

Le glucose et le fructose (des monosaccharides)

Mise en évidence du sucre (réactions des monosaccharides)

Différenciation entre le glucose et le fructose

Réaction de Seliwanow (différenciation entre les glucoses et les fructoses)

Pouvoir réducteur du sucre

Caramélisation du glucose

Le glucose et le fructose, deux principaux constituants du saccharose

Le glucose, un constituant principal de l'amidon

Amidon et cellulose

Extraction d'amidon à partir de pommes de terre

Mise en évidence de présence d'amidon

Mise en évidence de cellulose

Composition de la cellulose

Séparation de l'amidon du gluten

Fabrication de sirop d'amidon

Fermentation de l'amidon

Fabrication de dextrans

Propriétés des dextrans

Les pectines

Extraction de pectines

Mise en évidence des matières pectiques

Utilisation des pectines

Différentes sortes de sucre et miel

Sucreries, caramels, et colorants caramels

Fabrication de sucre candi

Fabrication de miel artificiel

Différenciation entre le miel d'abeilles et le miel artificiel

La fabrication du pain

Assouplissement biologique de la pâte

La croûte et la mie de pain des produits de boulangerie

1 - 661610S - Requis

1 - 661611S - Requis

1 - 661612S - Requis

1 - 661613S - Requis



Date d'édition : 03.07.2024

1 - 661619S - Requis

1 - 6616361 - Requis

Catégories / Arborescence

Sciences > Chimie > Expériences pour le secondaire > Chimie alimentaire > Les glucides