Date d'édition : 31.10.2026

Ref : SC7.7

Les adjuvants

Les agents conservateurs

Comment empêcher le brunissement enzymatique
Conservation des fruits sucrés
Les acides benzoÏque et sorbique, deux conservateurs chimiques
Mise en évidence du sulfite
Mise en évidence du nitrite et du nitrate
Les anti-oxygènes présents dans la "bière chimique"
Les édulcorants

Mise en évidence des édulcorants à la saccharine
Mise en évidence des cyclamates
La saccharine et les cyclamates présents dans les jus
Les matières colorantes

Fils de laine dégraissés pour la "méthode du fil de laine"
Extraction de matières colorantes alimentaires
Isolement de matières colorantes alimentaires
Extraction de colorants alimentaires à partir d'aliments colorés
Quelques adjuvants

Mise en évidence de l'acide tartrique
Les composés d'ammonium dans les aliments
Les phosphates contenus dans la viande
Composition des levures en poudre
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 > Les adjuvants