Date d'édition : 31.10.2026

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