

Date d'édition : 06.02.2026

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

SYSTÈMES DIDACTIQUES s.a.r.l.

Savoie Hexapole - Actipole 3 - 242 Rue Maurice Herzog - F 73420 VIVIERS DU LAC

Tel : 04 56 42 80 70 | Fax : 04 56 42 80 71

systemes-didactiques.fr