

Date d'édition : 08.01.2026

**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  
1 - 661753 - Requis

### Catégories / Arborescence

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