

Equipement pour l'enseignement expérimental, scientifique et technique

Date d'édition: 05.12.2025

Ref: SC7.7

Les adjuvants

Les agents conservateurs

Comment empêcher le brunissement enzymatique Conservation des fruits sucrés Les acides benzolque 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