



Date d'édition : 24.05.2026

**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