

Equipement pour l'enseignement expérimental, scientifique et technique

Date d'édition: 05.12.2025

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