Date d'édition : 29.11.2026

Ref : SC7.2

Les glucides

Propriétés et identification

Identification des glucides (réaction de Molisch)
Les composants des glucides
Solubilité des glucides
Les sucres (polysaccharides)

Extraction de sucre de betteraves
Principe de l'extraction du sucre
Extraction de sucre de lait
Extraction de sucre de malt
Le glucose et le fructose (des monosaccharides)

Mise en évidence du sucre (réactions des monosaccharides)
Différenciation entre le glucose et le fructose
Réaction de Seliwanow (différenciation entre les glucoses et les fructoses)
Pouvoir réducteur du sucre
Caramélisation du glucose
Le glucose et le fructose, deux principaux constituants du saccharose
Le glucose, un constituant principal de l'amidon
Amidon et cellulose

Extraction d'amidon à partir de pommes de terre
Mise en évidence de présence d'amidon
Mise en évidence de cellulose
Composition de la cellulose
Séparation de l'amidon du gluten
Fabrication de sirop d'amidon
Fermentation de l'amidon
Fabrication de dextrines
Popriétés des dextrines
Les pectines

Extraction de pectines
Mise en évidence des matières pectiques
Utilisation des pectines
Différentes sortes de sucre et miel

Sucreries, caramels, et colorants caramels
Fabrication de sucre candi
Fabrication de miel artificiel
Différenciation entre le miel d'abeilles et le miel artificiel
La fabrication du pain

Assouplissement biologique de la pâte
La croute et la mie de pain des produits de boulangerie
1 - 661610S - Requis
1 - 661611S - Requis
1 - 661612S - Requis
1 - 661613S - Requis

Date d'édition : 29.11.2026

1 - 661619S - Requis
1 - 6616361 - Requis

Catégories / Arborescence

Sciences > Chimie > Expériences pour le secondaire > Chimie alimentaire > Les glucides