



Méthodes d'analyse

Y a-t-il des différences entre les boissons sucrées classiques et leurs homologues légères ? Attention, nos papilles gustatives peuvent nous tromper ! Les analyses chimiques sont une alternative. Méthodes qui peuvent également être utilisées dans le processus de production de médicaments.

Des questions comme "pourquoi une eau minérale conduit-elle mieux l'électricité qu'une autre ?" ou "les limonades sont-elles vraiment acides?" sont également abordées dans ce cours passionnant. Différentes méthodes de laboratoire sont utilisées pour détecter le sucre, les sels et les acides. À la fin du cours, les méthodes apprises sont utilisées pour identifier différentes boissons incolores sur la base de leurs propriétés chimiques sous forme de puzzle.

Termes clés

- Analyse
- Édulcorants
- Acides
- Sels

Méthodes

- Valeur du pH
- Mesure de la conductivité
- La détection du sucre après Fehling

Durée

Ce cours dure environ 3 heures et s'adresse aux classes Sek I intéressées.

Exigence : simple

[Inscription sous novartis.ch/schullabor](https://www.novartis.ch/schullabor)