**Les enrobages multicolores de ces sucreries renferment des colorants alimentaires. Sont-ils des corps purs ou des mélanges ?**

1. Mettez en œuvre le protocole de la chromatographie sur couche mince de votre manuel page 40 et 305.

REALISER A – B – C - D

1. Quels sont les couleurs des colorants de ces bonbons qui sont un corps pur ? Justifiez rigoureusement.

Pourquoi trouve-t-on rarement dans le rayon pâtisserie de colorant vert ?

ANALYSER A – B – C - D

1. Avec votre smartphone faites une photo de l’emballage de ce sachet de bonbons puis recherchez des informations sur ces colorants.

VALIDER A – B – C - D

Commentaires

Matériel mis à disposition

- cuve à chromatographie avec couvercle

- éthanol

- pissette d’eau

- plaque à coloration

- 4 bonbons M&M’s

- Capillaires

- 2 chromatoplaques en silice

- éluant : eau salée-éthanol (50-50)

- petite pince

- 4 tubes à essais

- 1 porte tube à essai

Note