

## A Savoir:

CH1-5 Chromatographie sur couche mince

### Les colorants alimentaires.

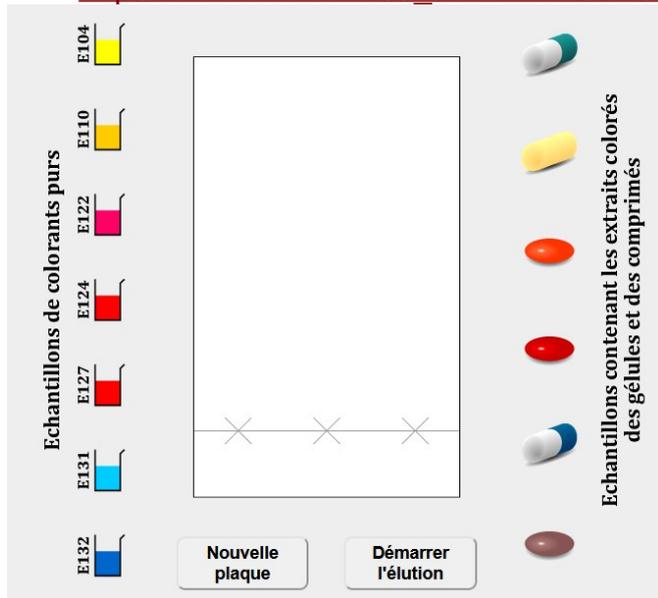
Les additifs alimentaires sont des produits ajoutés aux denrées alimentaires dans le but d'en améliorer la conservation, le goût et l'aspect. Dans l'Union européenne, ils peuvent être désignés sur l'emballage des produits alimentaires par la lettre E (pour Europe) suivie d'un nombre de trois chiffres (le SIN ou Système international de numérotation).

La première liste des colorants alimentaire leur attribuant un numéro E se trouve à l'annexe I de la directive 62/2645/EEC de 1962. Les colorants sont alors "triés", d'abord par couleur :

- Jaune ↔ E10x
- Orange ↔ E11x
- Rouge ↔ E12x
- Bleu ↔ E13x
- Vert ↔ E14x
- Brun ↔ E150
- Noir ↔ E15x
- Nuances diverses ↔ E16x
- Matières colorantes pour la coloration en surface seulement ↔ E17x
- Matières colorantes pour certains usages seulement ↔ E18x

## Rendez vous à l'adresse:

[http://www.ostralo.net/3\\_animations/swf/chromatographie.swf](http://www.ostralo.net/3_animations/swf/chromatographie.swf)



compléter le tableau suivant :

						
E104 		✓				
E110 		✓	✓			✓
E122 						✓
E124 			✓			
E127 	✓			✓		
E131 	✓					
E132 					✓	✓
Autre 				✓		
	😊	😊	😊	😊	😊	😊

Fiche N°1-5  
La matière

## Chromatographie sur couche mince

Compléter le schéma dans le cas du bonbon marron.

Donner une description du principe de la chromatographie en couche mince en utilisant les termes: capillarité, éluant, corps pur, espèce chimique

**Le bas de la plaque chromatographique est plongée dans l'éluant qui monte par capillarité en entraînant avec lui les espèces chimiques. On détermine la composition du produit en comparant la hauteur atteinte par le produit avec la hauteur atteinte par un corps pur.**

