

PAR UNE CHROMATOGRAPHIE

Objectifs :

Réaliser une chromatographie sur couche mince

I. QUE SAVONS NOUS ?


Pour réaliser une chromatographie, voir fiche méthode « Chromatographie sur couche mince ».

II. Les colorants alimentaires

La législation européenne autorise l'emploi des colorants alimentaires comme la tartrazine E102 et le bleu patenté E131 pour teinter les médicaments. En effet, utilisés en quantités réglementées, ces colorants ne sont pas nocifs pour la santé.





Mais quand est-il du colorant vert dont vous disposez ?

Pour répondre à cette question, vous disposez de la fiche méthode.

- 1)  Par groupe, proposer une démarche expérimentale permettant de répondre à la situation évoquée ci-dessus.

Appeler le professeur afin de faire valider le protocole.




APP

- 2)  Rédiger ensuite au propre votre protocole.
- 3)  Réaliser la situation expérimentale.
- 4)  Reprendre à l'échelle 1 le chromatogramme obtenu.
- 5)  Analyser vos résultats et conclure.




III. Allergie à l'aspirine

Léo est allergique à l'aspirine. Il a souvent de la fièvre.

Sa maman regarde dans l'armoire à pharmacie et se demande elle peut lui donner le médicament « Fiévror » présent en grande quantité dans son armoire, mais dont elle n'a plus la notice. Pouvez vous aider la maman de Léo ?

- 1)   Formuler le problème sous forme d'une question.
- 2)  Par groupe, proposer une démarche expérimentale permettant de répondre à la question.

Appeler le professeur afin de faire valider le protocole.

- 3)  Réaliser la situation expérimentale.
- 4)  Reprendre à l'échelle 1 le chromatogramme obtenu.
- 5)  Analyser vos résultats et conclure.

VAL