

Chapitre 12 – Les additifs alimentaires

Activité 1

À retenir...

Une CCM est une technique d'analyse qui s'appuie sur les différences d'affinités de substances chimiques entre une phase fixe, la plaque, et une phase mobile, l'éluant. Cette différence va permettre la séparation de ces différentes substances sur la plaque. Chaque espèce chimique s'élève à une hauteur spécifique, c'est ce qui permet de l'identifier par comparaison avec l'élévation d'une espèce témoin.

Activité 2

À retenir...

Un arôme est une substance qui, ajoutée à des denrées alimentaires, leur donnera une odeur et/ou un goût. Ces substances « aromatisantes » peuvent être naturelles ou artificielles.

Activité 3

À retenir...

Les conservateurs permettent d'améliorer la conservation des aliments. Ils peuvent être naturellement présents dans certains produits ou être ajoutés. On cherche à remplacer certains conservateurs potentiellement dangereux par des espèces naturelles non toxiques.

Activité 4

À retenir...

- Un transfert thermique se fait spontanément du corps le plus chaud vers le corps le plus froid.
- La chaleur est un mode de transfert d'énergie (transfert thermique) entre deux corps de températures différentes.