

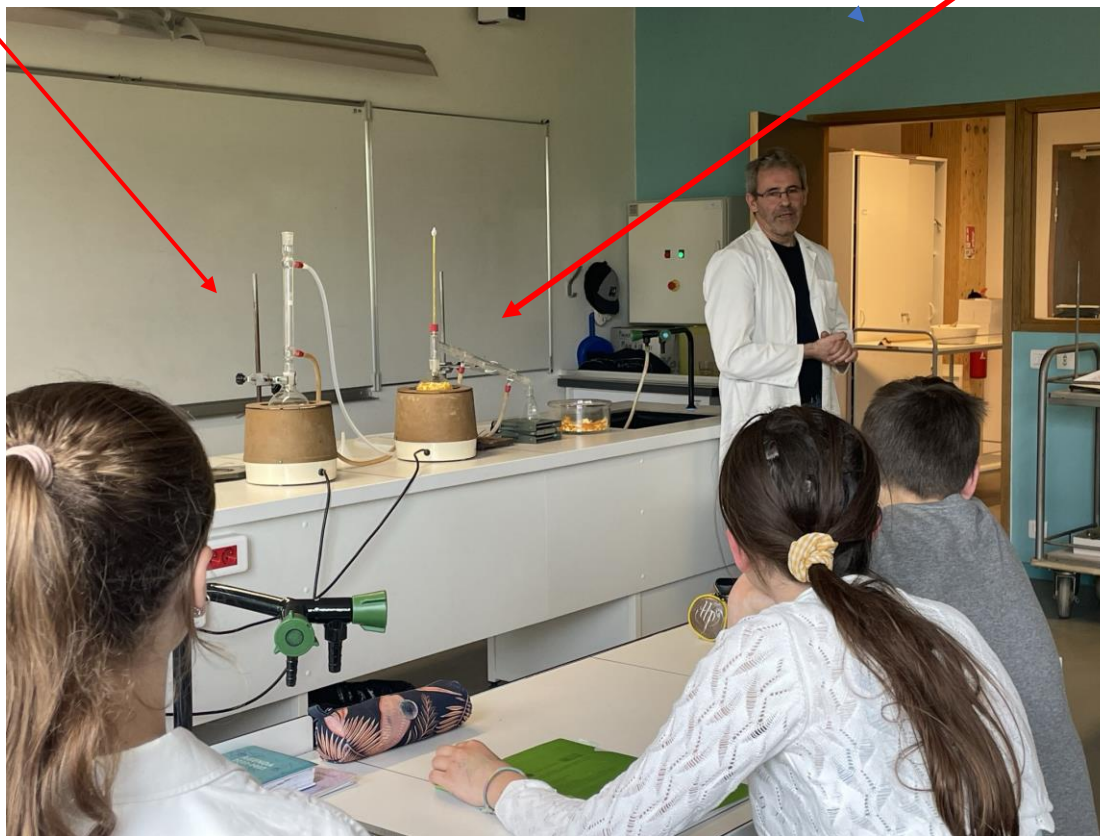
LES AROMES

Intervention de M KIZIRIAN, chimiste organicien à l'université de Tours



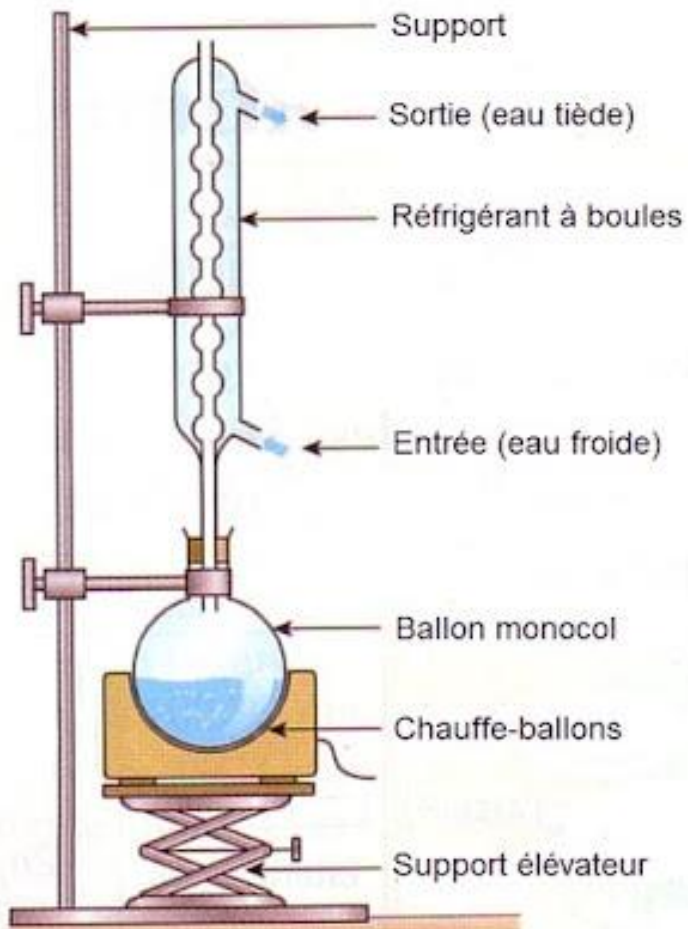
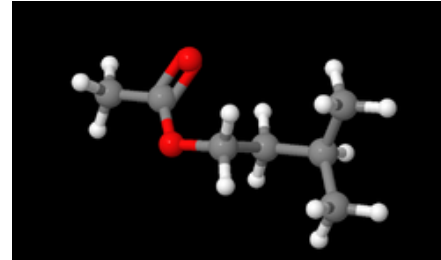
Synthèse de l'arôme de banane

Extraction de l'arôme naturel d'orange



SYNTHESE DE L'AROME DE BANANE

L'arôme naturel de la banane est dû à un mélange de plusieurs espèces chimiques, dont l'acétate d'isoamyle que nous avons synthétisé .



Dans un ballon de 100mL contenant un barreau aimanté, placer :

- 10 mL l'alcool isoamylique.
- 40 mL d'acide éthanoïque.
- 4 gouttes d'acide sulfurique concentré.
- Chauffer le mélange à reflux 30 minutes



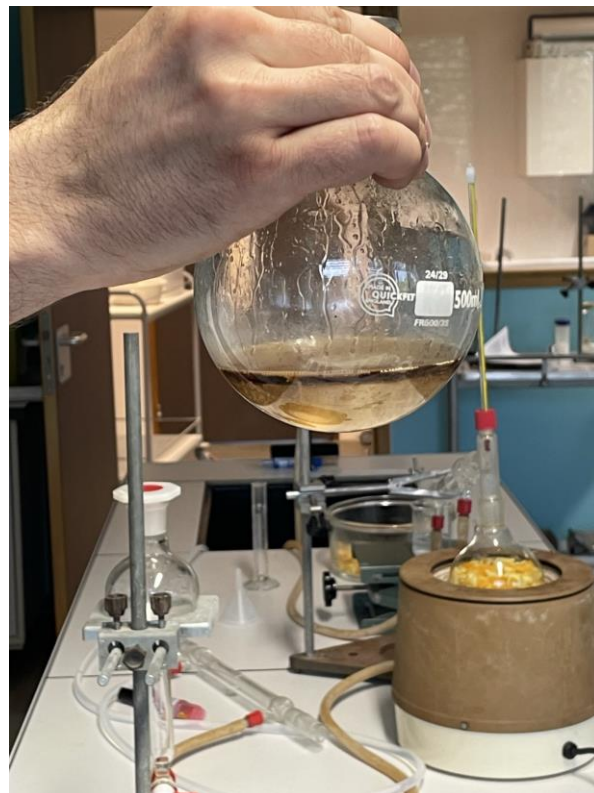
Pierre ponce



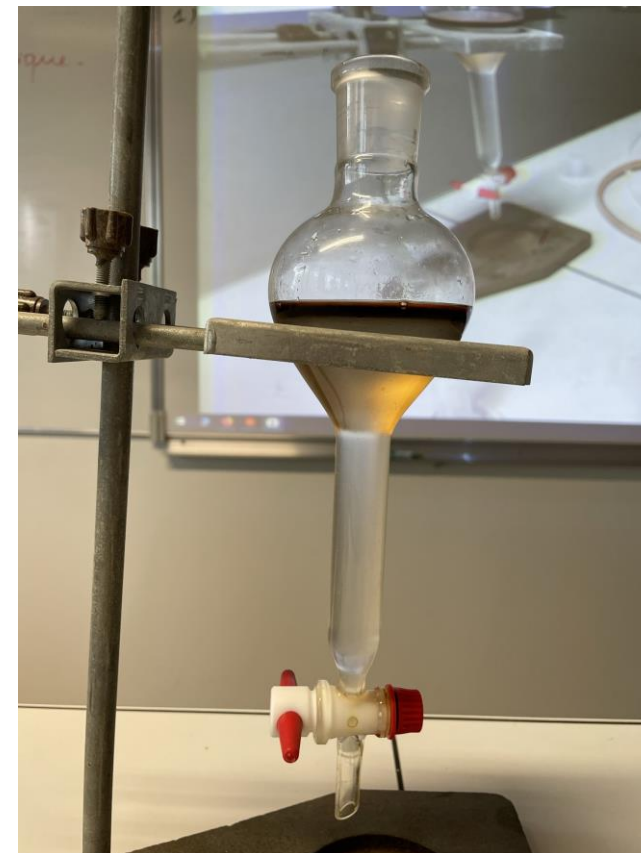
réfrigérant



On refroidit le mélange

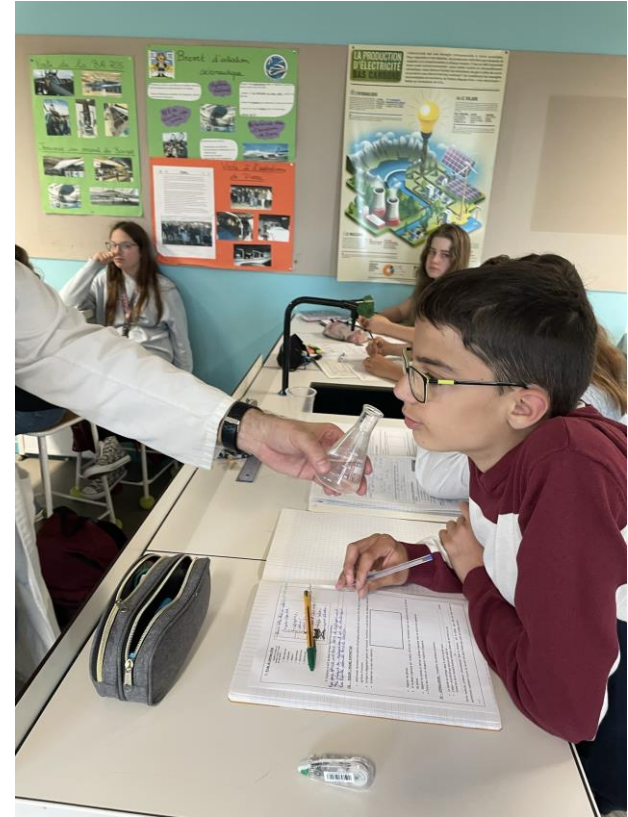


Additionner lentement une solution d'hydrogénocarbonate de sodium : on observe un dégagement gazeux



On verse dans une ampoule à décanter et on observe deux phases. L'arôme se trouve au dessus.

Hum ! Ça sent bon la banane !



EXTRACTION DE L'AROME D'ORANGE



Etape 1



Peler 3 oranges



Etape 2



Mettre l'écorce d'orange dans le mixer et broyer

Etape 3



Montage d'hydrodistillation

- Placer quelques pierres ponce, l'écorce broyée et 300 ml d'eau distillée dans le ballon.
- Réaliser le montage ci-dessus.
- Brancher la circulation d'eau froide.
- Lever le support et allumer le chauffe-ballon pour lancer l'hydrodistillation (thermostat 7).
- Récupérer le distillat au bout de 2 heures.