



SOMMES-NOUS CAPABLE DE DISTINGUER UN MIEL FRAUDULEUX D'UN MIEL NATUREL AVEC LES TECHNIQUES DU LYCEE ?

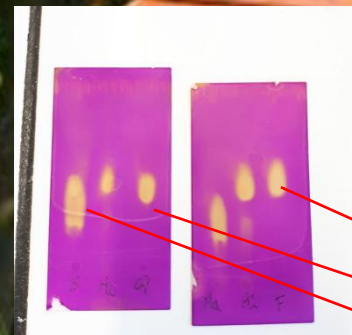
Description sensorielle du miel :

Examen :

- **visuel : de couleur jaunâtre**
- **gustatif : fruité**
- **texture : granuleuse**



On a placé sur la ligne de dépôt des gouttes de miel de glucose, de saccharose, de fructose et de maltose. Qu'on a par la suite plongé dans un solvant.



Identification des sucres réducteurs :

Par chromatographie, on a découvert que le miel contenait :

- du fructose
- du glucose
- du saccharose

Après révélation, le dépôt n'a pas migré à la même hauteur que le miel, il en contient donc pas.

Au centre des chromatographies, il y a le miel, sur la deuxième à gauche, il y a le maltose.

Miel frauduleux ou naturel

Identification des espèces chimiques présentes :

Polypeptides par le Biuret



Lipides avec le rouge soudan



Sucres réducteurs avec la liqueur de felhing



Eau liquide avec bec bunzen



Amidon par l'eau iodée



Les espèces chimiques qu'on retrouve dans le miel sont les sucres réducteurs et d'eau liquide.

Le miel est probablement naturel car il contient différents pollens local, n'a pas l'air d'avoir de substances ajoutées. On peut globalement savoir si un miel est naturel ou non avec les techniques du lycée.

Identification des pollens :

De prunus

De châtaigner

D'oseille ?



Ces images sont des micro photographies colorées à la fushine.