MATIERES GRASSES

Le principe de cette méthode est d’extraire les matières grasses de l’aliment poulet au démarrage pour pouvoir ensuite les quantifier. Cette méthode repose sur une propriété des matières grasses : leur solubilité dans les solvants organiques. Cependant lors de cette extraction on ne peut obtenir la totalité des matières grasses de l’aliment analysé, de plus on obtient même des substances non lipidiques.

Les matières grasses sont extraites grâce à la méthode du Soxhlet. L’aliment est placé dans une cartouche de cellulose, l’éther (le solvant), qui est au départ dans le bêcher de récupération sous l’extracteur, va remplir peu à peu cette cartouche et va dissoudre les matières grasses. Ces dernières vont être emportées par l’éther dans le bêcher de récupération lors du siphonage. L’éther va effectuer plusieurs passages dans la cartouche jusqu’à ce que toutes les matières grasses soient totalement dissoutes. (1)

L’éther est ensuite éliminé par évaporation.

Une fois l’extraction terminée il suffit de peser le bécher pour avoir la masse de matières grasses.

Sources:

1. <http://www.ensa-agadir.ac.ma/gpee/download/Analyse%20physico-Chimie.pdf>, p19