COMBOURIEU Quitterie 2AG1

CHEMIN Thomas

GUITTAT Maxime

**Aliment : Matières grasses**

***Pertinence de la méthode***

La méthode utilisée est celle de l’extraction directe pas solvant, ici l’éther, à l’aide d’un extracteur SOXHLET. Celle-ci permet d’extraire un soluté d’une matière solide. Cette méthode permet d’analyser de petites quantités de matière et le solvant utilisé est recyclé dans le cycle de l’appareil, ce qui permet la réduction de l’impact environnemental. Cependant, la durée de manipulation est longue et obligatoirement faite à chaud. De plus, cette méthode est peu précise car des substances non lipidiques sont aussi extraites, ce qui peut être gênant avec des substances sensibles à la chaleur.

Il existe aussi une méthode d’extraction après traitement chimique qui est une hydrolyse acide qui détruit les lipoprotéines, modifie les structures des peptides et des glucides. Après cette hydrolyse, on procède à l’extraction par un solvant qui est ensuite distillé. Cette méthode permet un dosage plus spécifique et présente plus de précision. Cette méthode est plus efficace que la précédente mais nécessite toutefois une manipulation supplémentaire et donc des erreurs supplémentaires de la part du laborantin.

Bibliographie:  
http://www.lachimie.fr/materiel/extraction.php  
Analyse des corps gras par Michel OLLE