TP 2 : Séparation des constituants d'un mélange par Chromatographie sur Couche Mince



Document : Quelques informations sur les colorants utilisés dans l'industrie agroalimentaire

Colorant	Code	Utilisation	Toxicité
Curcumine (jaune)	E100	Glaces, yaourts, confiseries, moutardes, potages	Non toxique
Bleu Brillant FCF	E133	Boissons, fruits confits, confiserie	(1) Innocuité non prouvée.
Vert Lissamine	E142	Boissons, confiserie	Produit peu étudié. Serait cancérigène. Appétant à forte dose. Interdit aux Etats-Unis et au Canada

Vous travaillez dans un laboratoire d'analyse médical. On vous demande d'étudier la composition des M&M's vert. En effet, il est probable que le colorant vert (E142) soit cancérigène!

<u>Problématique (groupe 1)</u>: Les M&M's verts contiennent-ils le colorant (E142) potentiellement cancérigène?

Problématique (groupe 2): De quoi est composé le colorant vert des M&M's?

<u>Matériel dont vous disposez :</u>

- Matériel pour Chromatographie sur Couche Mince : cuve, couvercle, papier Whatman, éluant [eau salée], cures dents, palette
- 3 M&M's : vert, bleu, jaune
- Le colorant vert potentiellement cancérigène E142

Travail à faire :

Répondre aux deux problématiques. Présenter votre démarche intellectuelle et expérimentale par écrit. Un seul compte rendu par binôme sera ramassé **mais** chacun doit avoir rédigé son propre compte rendu. Quelles que soient les manipulations que vous avez faites pendant la séance, vous devez répondre **aux deux** problématiques!

Fiche Technique: Chromatographie sur Couche Mince (CCM)



