

Q: Quelle est l'utilité des additifs alimentaires ?	Q: Qu'est-ce qu'un édulcorant ?	Q: Qu'est-ce que la DJA ?	Q: Qu'est-ce que la DJT ?
Q: Quel code désigne les additifs alimentaires ?	Q: Quel est le but d'une chromatographie (CCM)?	Q: Que conclure si 2 taches sont à la même hauteur sur une CCM ?	Q: Que conclure si une substance ne forme qu'une seule tache sur une CCM ?
Q: Quel est le principe d'une chromatographie ?	Q: Qu'est-ce que la spectrophotométrie ?	Q: Comment interpréter le maximum d'un spectre d'absorbance ?	Q: Comment varie l'absorbance avec la concentration ?
Q: Comment utiliser une courbe d'étalonnage ?	Q: Quelles sont les 2 catégories d'arômes alimentaires ?	Q: Qu'est-ce qu'un arôme de synthèse ?	Q: Qu'est-ce qu'un arôme naturel ?

Dose journalière tolérable pour une substance non intentionnellement ajoutée.	Dose journalière admissible sans risque pour la santé.	Substance qui remplace le sucre, avec un goût sucré mais moins de calories.	Pour conserver les aliments ou les rendre plus attrayants.
La substance n'est pas un mélange, elle est pure.	Elles correspondent à deux substances identiques.	Séparer et identifier les substances d'un mélange.	Lettre E suivie de 3 ou 4 chiffres, exemple : E428.
Elle est proportionnelle à la concentration, on obtient une droite.	Il permet d'identifier les colorants présents dans la solution.	Mesurer l'absorbance d'une solution à différentes longueurs d'onde.	Substances migrent à des vitesses différentes selon leur affinité avec l'éluant.
Molécule extraite directement d'un produit naturel.	Molécule copiée ou artificielle qui reproduit un goût.	Arômes naturels et arômes de synthèse.	On lit la concentration correspondant à l'absorbance sur la courbe.