

Méthodes d'analyse



Dans cet atelier, l'accent est mis sur le travail pratique au laboratoire. Peut-on constater des différences entre les boissons sucrées classiques et leurs versions « zéro » ? Pourquoi différentes eaux minérales ont-elles des goûts différents ? Attention, nos sens du goût peuvent nous tromper ! Comme alternative, des analyses chimiques sont proposées.

Des méthodes qui peuvent également être utilisées dans le processus de fabrication de médicaments. Des questions telles que « Pourquoi une eau minérale conduit-elle mieux l'électricité qu'une autre ? » ou « À quel point les limonades au citron sont-elles vraiment acides ? » seront également explorées dans ce cours passionnant. Grâce à différentes méthodes d'analyse, le sucre, les sels et l'acidité sont détectés. Les procédés appris seront ensuite utilisés pour, sous forme d'énigme, identifier diverses boissons incolores en fonction de leurs propriétés chimiques.

Méthodes au laboratoire :

- Valeur du pH
- Mesure de la conductivité
- Détection du sucre selon Fehling

Durée :

Ce cours dure environ 3 heures et 15 minutes et s'adresse aux classes intéressées du cycle secondaire I.

Niveau requis : facile

Inscription : [Novartis SchoolLab](#) | [Novartis Suisse](#)
