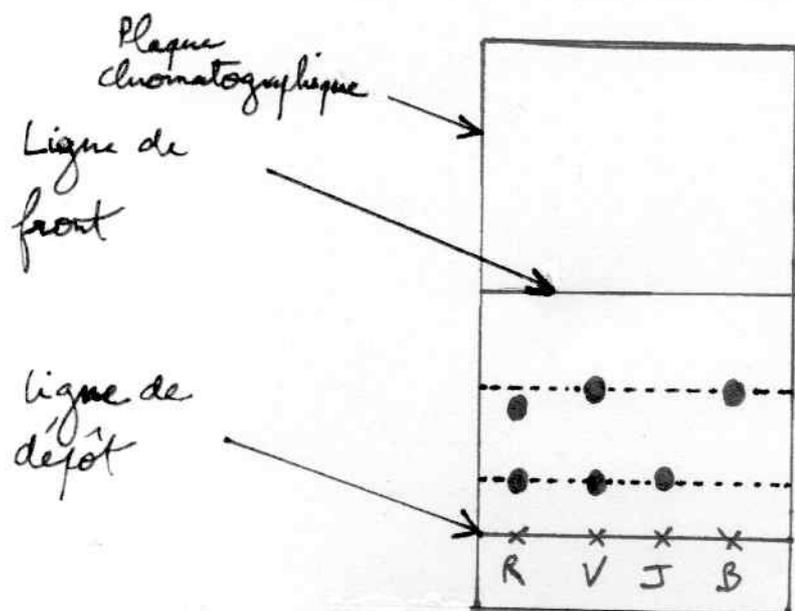


4 Exploitation de la chromatographie sur couche mince réalisée.

4.1 Représenter, ci-dessous, à l'échelle le chromatogramme obtenu.



Echelle correcte 1
Propriété 1
Représentat° complet 2

4.2 Quels sont les bonbons dont l'enrobage contient un colorant qui est un corps pur? Justifier.

Les bonbons bleus et jaunes contiennent des colorants qui sont des corps purs. En effet, ils ne donnent naissance qu'à une seule tâche sur le chromatogramme.

Réponse 1
Justification 1

4.3 On trouve rarement du colorant pâtissier vert dans les rayons des supermarchés. Pourquoi?

Le colorant vert peut facilement être fabriqué à la maison en mélangeant les colorants jaune et bleu. Sa commercialisation est donc inutile.

Justification 1

5 Conclusion.

La chromatographie sur couche mince est-elle une technique de séparation ou d'identification d'une espèce chimique? Justifier.

* La chromatographie est une technique de séparation car elle permet de décomposer les différents constituants d'un mélange.

Justification 1

* La chromatographie est une technique d'identification car elle permet par comparaison des hauteurs de migration de connaître la nature des espèces chimiques constituant un mélange.