

4 Pouvoir sucrant et notion de solubilité

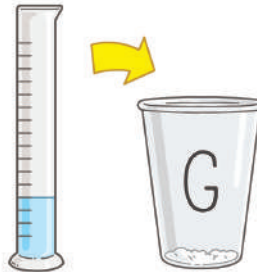
Pouvoir sucrant (protocole)

Préparation de la solution de glucose

- 1 Mettre 2 petites cuillères complètes (arasées) de glucose (G) dans un gobelet préalablement noté «G» avec un marqueur



- 2 Rajouter 10 cl d'eau dans le gobelet «G» en utilisant une éprouvette graduée

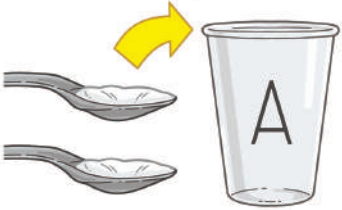


- 3 Mélanger le tout avec un agitateur pour que l'ensemble soit homogène

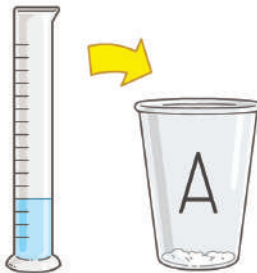


Préparation de la solution d'amidon

- 1 Mettre 2 petites cuillères complètes (arasées) de fécule de maïs (= amidon) dans un gobelet préalablement noté «A» avec un marqueur



- 2 Rajouter 10 cl d'eau dans le gobelet «A» en utilisant une éprouvette graduée



- 3 Mélanger le tout avec un agitateur pour que l'ensemble soit homogène



Préparation de la solution de saccharose

- 1 Mettre 2 petites cuillères complètes (arasées) de saccharose (S) dans un gobelet préalablement noté «S» avec un marqueur



- 2 Rajouter 10 cl d'eau dans le gobelet «S» en utilisant une éprouvette graduée



- 3 Mélanger le tout avec un agitateur pour que l'ensemble soit homogène



Test gustatif

Goûter chacun des mélanges deux à deux - d'abord A et G, puis A et S, enfin S et G - afin de comparer leur pouvoir sucrant ; utiliser le tableau de la **FICHE** Pouvoir sucrant (résultats) pour y inscrire les résultats. Inscrire dans chaque case la lettre correspondant au sucre ayant le pouvoir sucrant le plus élevé.