

TP 1 : Extraction de jus de fruit et conservation

Classe :	Groupe :
Prénom(s) et nom des membres du groupe :	Durée : Superviseur :
1. _____	
2. _____	
3. _____	
4. _____	

A. Compétences de bases

- Appliquer les techniques de séparation adéquates pour extraire le jus de fruit
- Utiliser des techniques locales de conservation pour conserver le jus naturel.

A. Problématique (situation de départ)

On dispose des jus de fruit ci-contre commercialisés dans le marché sénégalais. Ces jus sont-ils naturels, artificiels ou synthétiques ?



B. Recherche documentaire

Faites la recherche sur les concepts : produits naturels, produits artificiels, produits synthétiques

Produit naturel : _____

Produit artificiel : _____

Produit synthétique : _____

C. Matériels et produits utilisés

Parmi le matériel suivant, cocher ceux qui peuvent vous servir pour obtenir du jus de fruit naturel :

▪ Produits

☐ BBT

☐ Eau distillée

☐ Éthanol

☐ Additif alimentaire



■ Matériels

☐ Ampoule à décanter	☐ Bécher de 200mL	☐ Cuve	☐ Mortier et pilon
			
☐ Erlenmeyer	☐ Eprouvette de 20mL	☐ Chauffe ballon	☐ Papier filtre
			
☐ Entonnoir	☐ Pissette		
			



Appel 1 : le choix des produits et matériels se fera devant le professeur.

D. Protocole expérimental

- Le vocabulaire

On met à votre disposition des 10 fruits (citrons ou des oranges). Avec les matériels et les produits de votre choix, décrire en quelques lignes le protocole expérimental pour obtenir du jus de fruit en pressant 02 fruits.

Indication :

Pour chaque étape, préciser le type de mélange obtenu et la ou les méthode(s) séparation(s) appliquée(s).



Appel 2 : devant le professeur justifie le protocole

- Les tableaux de mesures

Reprendre la procédure et remplir le tableau de mesures suivant :

Nombre de fruits pressés	02 fruits	04 fruits	06 fruits	08 fruits	10 fruits
Volume (mL) de jus obtenu					



Appel 3 : Vérification du tableau des mesures

- Recherche d'une loi et interprétation des résultats

A partir des données du tableau des mesures établie une relation entre le nombre de fruits à presser et le volume de jus obtenu.

Indication : tu peux tracer la courbe de Volume en fonction du nombre de fruits pressés

Pour une cannette de 250ml de jus de fruit, estime la quantité de fruits à presser :

E. Réponse à la problématique