

Formatrices : Claire Baron et Angélique Noé

Objectifs :

- Acquérir ou réactualiser des compétences scientifiques et culturelles sur le thème de la chimie du goût.
- Echanges et mise en activité autour du thème des arômes.

Matinée au Lycée Edouard Gand :

Nous avons fait quelques rappels sur les programmes et sur les connaissances que nous allons aborder lors de notre journée.

Puis nous avons présenté quelques situations d'expérimentation et des démarches d'investigation sur le thème de la chimie et en particulier la chimie du goût.

Ensuite, nous avons fait un peu d'histoire des sciences avec l'évolution de l'alambic au cours des siècles.

Nous avons présenté les deux montages importants pour les manipulations à suivre : montage à reflux et montage d'hydrodistillation. Nous avons rappelé les différentes consignes de sécurité à respecter au labo et lors de la manipulation de produits chimiques par les élèves.

Les stagiaires ont ensuite manipulé en réalisant les activités présentées précédemment, les différents TP étaient :

- Extraction de l'arôme naturel d'orange par hydrodistillation
- Synthèse de l'arôme de banane (montage à reflux et extraction par solvant)
- Chromatographie sur couche mince à partir de plusieurs supports : feutres, colorants alimentaires, glucides.



Après-midi : Visite de METAROM :

www.metarom.com

- Visite de toute la chaîne de création d'arômes : de l'extraction naturelle à la création d'arômes composés pour les industries alimentaires.
- Visite de la chaîne de création de caramels.
- Visite du laboratoire de recherche.
- Découverte de tous les métiers liés aux arômes, métiers insoupçonnés et méconnus.

Très bon accueil de la part de Mr Knockaert, directeur industriel du site.

La visite a été très enrichissante.



Tout le monde semblait satisfait !

