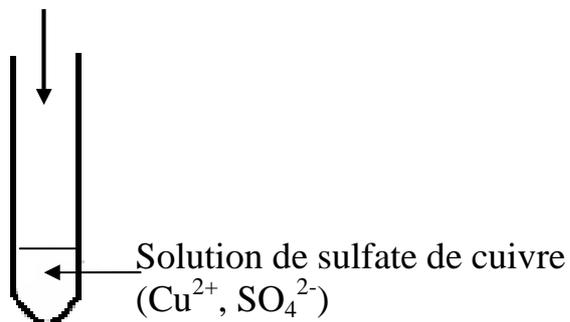


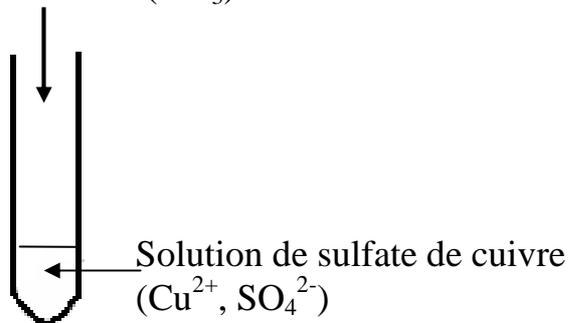
**✚ Réaliser les tests caractéristiques suivants :**

Solution de soude  
(Na<sup>+</sup> ; OH<sup>-</sup>)

**OBSERVATIONS :**

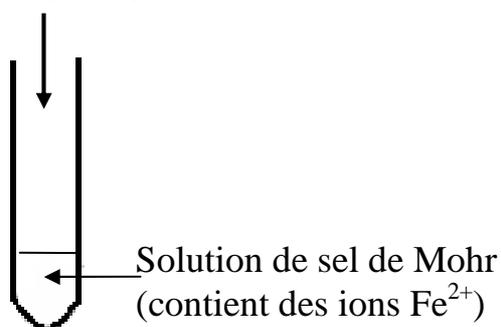
*On observe un précipité bleu.*

Solution  
d'ammoniac (NH<sub>3</sub>)

**OBSERVATIONS :**

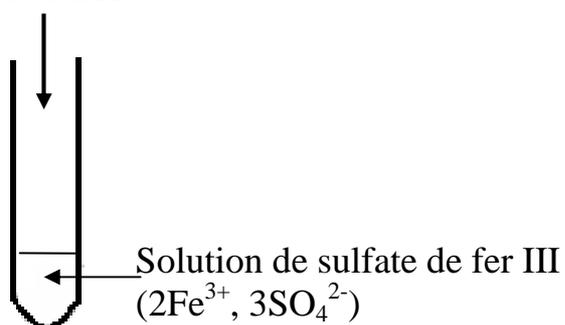
*On observe l'apparition d'une coloration bleue intense.*

Solution de soude  
(Na<sup>+</sup> ; OH<sup>-</sup>)

**OBSERVATIONS :**

*On observe l'apparition d'un précipité vert.*

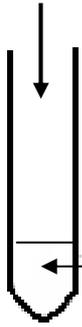
Solution de soude  
(Na<sup>+</sup> ; OH<sup>-</sup>)

**OBSERVATIONS :**

*On observe la formation d'un précipité de couleur « rouille »*

Solution de soude

( $\text{Na}^+$  ;  $\text{OH}^-$ )



Solution de sulfate de zinc  
( $\text{Zn}^{2+}$ ,  $\text{SO}_4^{2-}$ )

**OBSERVATIONS :**

*On observe un précipité de couleur blanc.*

✚ Réaliser ces mêmes tests mais cette fois ci avec des solutions diluées 1000 fois des solutions précédentes (*sulfate de cuivre, sel de Mohr, sulfate de fer III, sulfate de zinc*).

✚ Répondre aux questions 1 et 2 du manuel p 78.

1- *L'identification des oligoéléments dans les solutions diluées 1000 fois n'est pas simple, car les tests réalisés précédemment s'avèrent inefficaces pour révéler la présence des oligoéléments dans ces solutions faiblement concentrées.*

2- *Les quantités d'oligoéléments étant très faibles dans les aliments, il nous sera impossible de les mettre en évidence avec les tests que nous connaissons.*

✚ Rechercher dans le manuel la technique qui permet de mettre en évidence la présence d'oligoéléments dans un aliment.

*Une des techniques qui permet de révéler la présence d'oligoéléments dans les aliments, est de pyrolyser ces aliments (c'est-à-dire les brûler) et de rechercher leur présence par les tests chimiques que nous connaissons dans les cendres.*