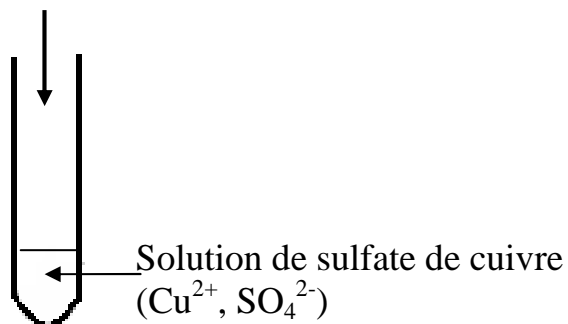


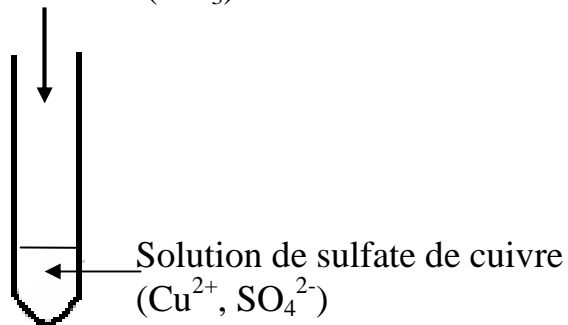
✚ Réaliser les tests caractéristiques suivants :

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

**OBSERVATIONS :**

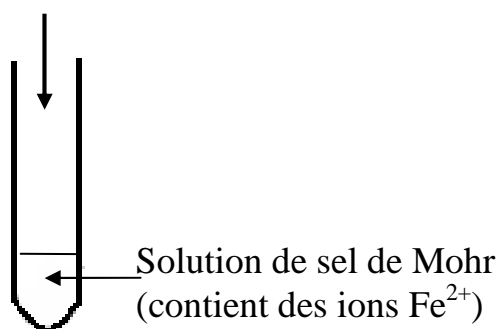
On observe un précipité bleu.

Solution
d'ammoniac (NH_3)

**OBSERVATIONS :**

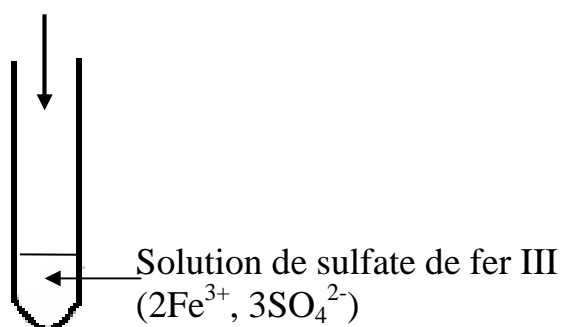
On observe l'apparition d'une coloration bleue intense.

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

**OBSERVATIONS :**

On observe l'apparition d'un précipité vert.

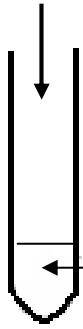
Solution de soude
($\text{Na}^+ ; \text{OH}^-$)

**OBSERVATIONS :**

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

Solution de soude

(Na^+ ; OH^-)



Solution de sulfate de zinc
(Zn^{2+} , 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.