

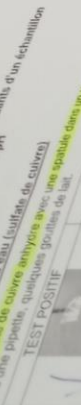




ANNEXE 3 : Protocoles d'identification des constituants d'un échantillon

1. Mise en évidence de la présence d'eau (sulfate de cuivre)

- Déposer un peu de sulfate de cuivre anhydre dans un tube à essai.
- Ajouter, à l'aide d'une pipette, quelques gouttes de lait.

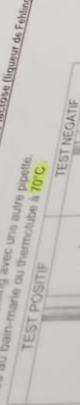


prend une couleur bleue

reste de couleur blanc

2. Mise en évidence de la présence de sucres réducteurs (tel le lactose (liquueur de Fehling))

- Déposer 2 mL de lait dans un tube à essai.
- Ajouter 1 mL de liqueur de Fehling avec une autre pipette.
- Chauffer les tubes au bain-marie ou thermostaté à 70°C.

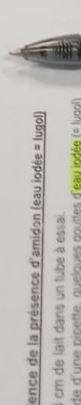


bleu/violet foncé

jaune/orangé

3. Mise en évidence de la présence d'un sucre réducteur précis : le glucose (Benedict's test)

- Plonger l'extrémité réactive de la bandelette dans le lait.
- Laisser agir quelques secondes (suivre les indications sur la bobine).
- Comparer la couleur obtenue avec le nuancier de couleurs fourni sur la boîte.

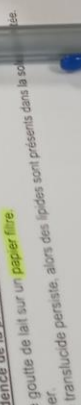


bleu/violet foncé

jaune/orangé

4. Mise en évidence de la présence d'amidon (eau iodée = lugol)

- Verser 2 ou 3 cm de lait dans un tube à essai.
- Ajouter, à l'aide d'une pipette, quelques gouttes d'eau iodée (= lugol).



bleu/violet foncé

jaune/orangé

5. Mise en évidence de la présence de lipides

- Déposer une goutte de lait sur un papier filtre.
- Laisser sécher.
- Si une tache translucide persiste, alors des lipides sont présents dans la solution.

