

FICHE PROTOCOLE N° 1
Préparation de l'échantillon pour les analyses

Matériels et réactifs

- Confiseries gélifiées
- Pilulier avec bouchon
- Balance et matériel pour pesée
- Bain thermostaté à 50°C
- Fiole jaugée de 50 mL

Protocole opératoire

Découper en très petits morceaux 4 g de confiseries gélifiées, soit environ 2 oursours choisis non colorés, pour limiter les interférences sur les dosages spectrophotométriques qui seront ensuite mis en œuvre.

Peser avec précision la masse d'oursours découpée.

Introduire dans un pilulier avec bouchon et recouvrir d'environ 20 mL d'eau distillée. Boucher et porter au bain marie à environ 50°C en agitant régulièrement jusqu'à dissolution complète.

Refroidir puis transvaser quantitativement la solution dans une fiole jaugée de 50 mL ; rincer à l'eau distillée, joindre les eaux de rinçage et ajuster au trait de jauge.

On obtient l'**échantillon « B »** sur lequel seront ensuite réalisées les différentes analyses.