

Résultats des tests pour l'ensemble de la classe.

	Pomme de terre	Pomme	oignon	Noix	Blanc d'œuf	Sel
Test à la liqueur de Fehling. Glucose	■	+	+	■ 5% non détectable avec le test réalisé	■	■
Test à l'eau iodée = lugol. Amidon	+	+	■	■	■	■
Test trace sur le papier. lipides	■ 0,1% non détectable avec le test réalisé.	■	■	+	■	■
Test du biuret. protides	■ 2% non détectable avec le test réalisé.	■	■	+	+	■
Test reconnaissance de l'eau. eau	+	+	+	+	+	■
Test de carbonisation. Substances carbonées	+	+	+	+	+	■

A titre indicatif, j'ai ajouté les quantités en pourcentages pour chaque substance.

Le sel fait partie des parties des substances minérales, de plus c'est un **corps pur**, c'est la raison pour laquelle il n'y a aucun test positif avec cette substance.

Les aliments sont des **mélanges**; ils sont composés d'eau (qui est aussi une substance minérale) et de substances carbonées (glucides, protides, lipides). Les proportions de ces différents constituants varient d'un aliment à l'autre.

Remarque: Si vous mettez vos pommes de terre au réfrigérateur, elles transforment leur amidon en glucose; conséquence la recherche de glucose est alors positive avec la pomme de terre.