

## „To bee or not to bee”: La chimie du miel

# Angle de rotation

### L’angle de rotation du sucrose et du sucre inverti

Le miel artificiel est souvent appelé sucre inverti. Cela provient du signe de l’angle de rotation qui est inversé par rapport à celui du sucrose.

#### Matériaux

- Sucre inverti ou miel artificiel (10 g)
- Sucrose (10 g)
- Flacons jaugés (100 ml)
- Eau distillée (200 ml)
- Polarimètre
- Pipettes
- Balance

#### Procédure

1. Dissoudre 10 g sucrose dans 100 ml d’eau dans un flacon jaugé de 100 ml.
2. Dissoudre 10 g de sucre inverti dans 100 ml d’eau dans un flacon jaugé de 100 ml.
3. Utiliser un polarimètre pour mesurer l’angle de rotation des deux solutions.

#### Résultats

Angle de rotation de la solution de sucrose (10 g dans 100 mL eau):	
Angle de rotation de la solution de sucre inverti (conc. 10 g/100 ml):	