

Chapitre n° : Les techniques de séparation des mélanges

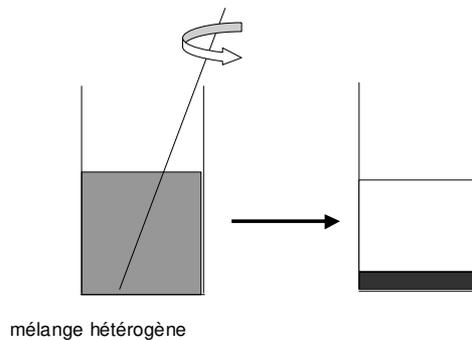
A savoir :

- _ connaître les différentes techniques de séparation
- _ savoir choisir la technique à employer en fonction du mélange
- _ savoir réaliser une décantation et une filtration
- _ savoir réaliser une chromatographie.

I _ Mélanges homogènes

1°) La décantation

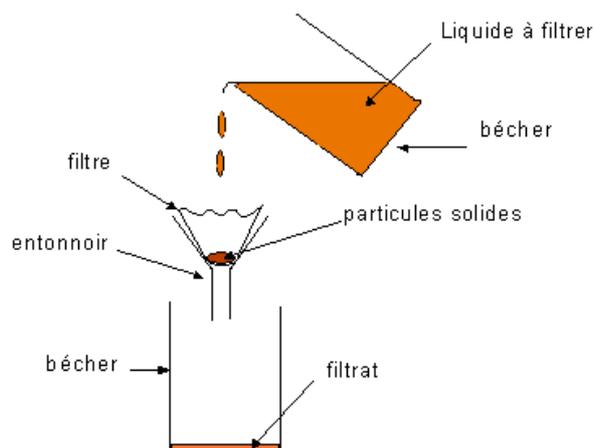
.....
.....



Elle est généralement utilisée pour séparer des produits
avec l'eau ou des.....

Exemples : L'huile et l'eau, l'huile et le vinaigre, des feuilles et l'eau, des morceaux de bois.....

2°) La Filtration



.....
..... (filtre, filtre à café, passoire.....).
Elle permet ainsi de séparer des....., plus ou moins.....
, d'un liquide. On l'utilise généralement après unepour affiner.

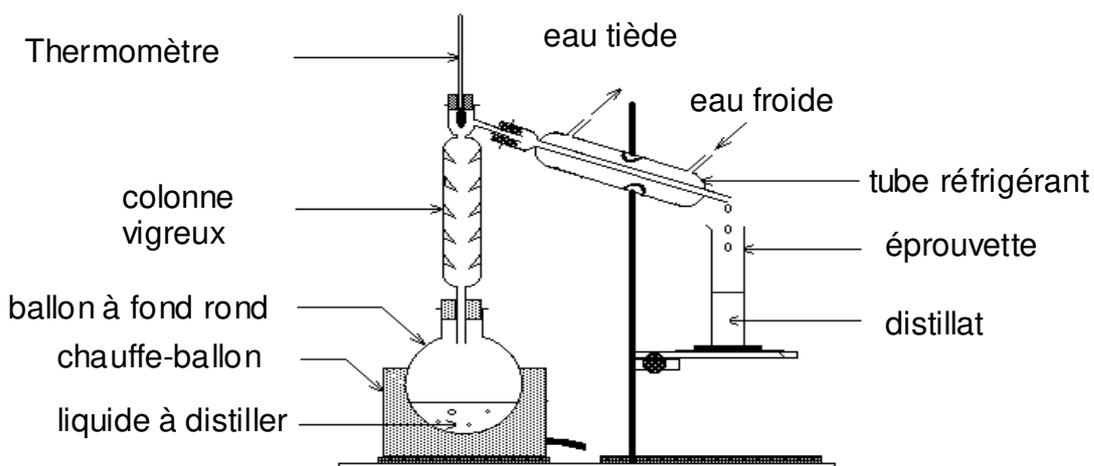
Exemples d'utilisation : filtration du café ou du thé,

3°) La centrifugation

Cette technique consiste à fairetrès rapidement un mélange
..... On utilise alors la forcepour différencier
les composants solide(s) et liquide(s) du mélange.
Cette technique est utilisée dans l'essoreuse à salade. On récupère ainsi la salade
avec un minimum d'eau.



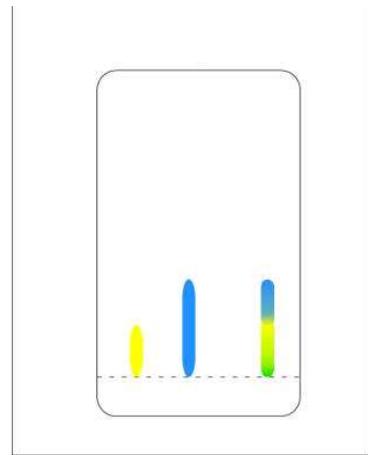
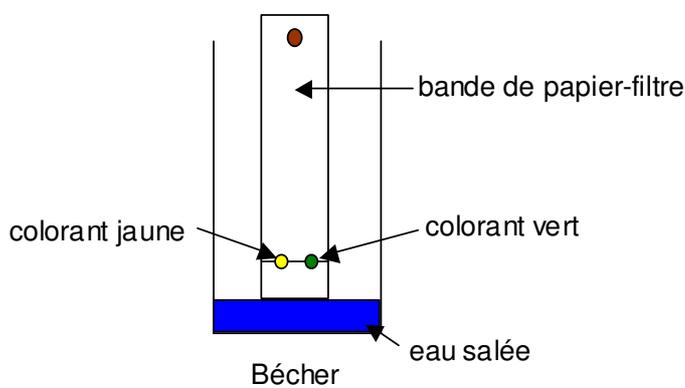
II _ Mélanges hétérogènes : la distillation



Onun ballon contenant le mélange..... L'eau, petit à petit, seet monte dans la colonne. Lorsqu'elle arrive dans le tube....., elle se et redevient..... On obtient ainsi une eau dépourvue des (sel, sucre, colorant....) mais contenant les arômes (odeur du thé, de la menthe.....)

.....

III_ La chromatographie



- 1°) Sur une bande de papier-filtre, trace un trait au crayon à papier à 1 cm du bord inférieur.
 - 2°) Sur ce trait, dépose délicatement une goutte de colorant jaune et un goutte de colorant vert (**attention les gouttes ne doivent pas se toucher**).
 - 3°) Suspender ensuite le papier pour que l'extrémité en dessous du trait touche l'eau salée.
 - 4°) Au bout de quelques minutes, qu'observe-t-on ?
-
-

Conclusion :

.....

.....