

ك/رقم.....

Ministère de l'enseignement Supérieur
et de la Recherche Scientifique

ECOLE NORMALES SUPERIEUR
VIEUX KOUBA - ALGER
Département de Chimie



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

المدرسة العليا للأستاذة

القبة القديمة - الجزائر

قسم الكيمياء

فصل الملونات الغذائية باستعمال الクロماتوغرافيا على العمود

مذكرة تخرج لنيل شهادة أستاذ التعليم المتوسط

تحت إشراف الأستاذين:

لحمق محمد
بوسنة محمد

من إعداد الطلبة:

عبد الكريم بن اطريو
مصطفى بومرزوق
رايح بالو

لجنة المناقشة:

- * الأستاذ: حسانى عائشة رئيساً
- * الأستاذ: بوكرش حبيبة ممتحناً
- * الأستاذ: لحمق محمد مشرفاً
- * الأستاذ: بوسنة محمد مشرفاً

السنة الدراسية 2010/2009
(دفعة جوان 2010)

الفهرس

1	الفهرس.....
4	ملخص البحث.....

الفصل الأول: عوميات حول الكرومتوغرافيا

6	١ - ١ - مقدمة
6	١ - ٢ - لمحه تاريخية
7	١ - ٣ - أهم مراحل تطور الكرومتوغرافيا
7	١ - ٤ - مجالات تطبيق الكرومتوغرافيا
8	١ - ٥ - أنواع الطرق الكرومتوغرافية
8	١ - ٥ - ١ - كرومتوغرافيا الإدمصاص
10	١ - ٥ - ١ - ١ - أنواع كرومتوغرافيا الإدمصاص
10	١ - ٥ - ١ - ١ - ١ - الكرومتوغرافيا على الورق
11	١ - ٥ - ١ - ١ - ٢ - كرومتوغرافيا الطبقة الرقيقة
12	١ - ٥ - ١ - ١ - ٣ - كرومتوغرافيا العمود
13	١ - ٥ - ٢ - الكرومتوغرافيا الأيونية
14	١ - ٥ - ٣ - الكرومتوغرافيا الطردية
15	١ - ٥ - ٤ - كرومتوغرافيا التجزئة

الفصل الثاني: كروماتوغرافيا العمود

17	1 - الكروماتوغرافيا على العمود
17	2 - مبدأ الطريقة
18	3 - الطور الثابت (الساكن)
19	4 - الطور المتحرك
20	5 - إعداد العمود
20	5 - 1 - ملأ العمود
20	5 - 1 - 1 - الملا بالطريقة المميهه
21	5 - 1 - 2 - الملا بالطريقة الجافة
21	5 - 2 - وضع المركب المراد فصله
22	5 - 3 - السحب
22	6 - العوامل المؤثرة على الفصل
22	6 - 1 - الطور الثابت (المادة الدامضة)
23	6 - 2 - الطور المتحرك
23	6 - 3 - أبعاد العمود
23	6 - 4 - سرعة السحب
24	7 - العوامل المميزة في التحليل الكروماتوغرافي على العمود
27	8 - الكروماتوغرافيا السائلة عالية الأداء HPLC

الفصل الثالث :الجزء العملي

31	III - 1 - الهدف من كروماتوغرافيا العمود لمشروب النعناع
31	III - 2 - مبدأ لطريقة
31.....	III - 3 - مشروب النعناع.....
32.....	III - 3 - الصوف.....
32.....	III - 5 - تجربة شاهدة.....
33.....	III - 6 - اختيار المذيب (المحلول الساحب)
34.....	III - 7 - استخلاص الملونين من المشروب.....
35.....	III - 8 - فصل الملونين بالكروماتوغرافيا على العمود.....
35.....	III - 9 - اعداد العمود
36.....	III - 10 - وضع العينة المراد فصلها.....
36.....	III - 11 - الكشف عن الملونين باستعمال كروماتوغرافيا الطبقة الرقيقة

الفصل الرابع : مناقشة النتائج

38.....	IV - 2 - النتائج و الملاحظات
45.....	IV - 2 - تفسير و مناقشة النتائج.....
53.....	الخاتمة.....
54.....	قائمة المراجع.....
57	مصطلحات

ملخص البحث

علمًا أن اللون الأخضر لمشروب النعناع هو مزيج من ملونين غذائيين هما أصفر التارترازين المعروف تجاريا بـ 102E وأزرق الباتونتي المعروف أيضا تجاريا بـ E 131.

ستتطرق ، في هذا البحث ، إلى فصل الملونين الغذائيين المذكورين وذلك باستعمال كروماتوغرافيا العمود وللتتأكد من عملية الفصل والتحديد النوعي نستعمل كروماتوغرافيا الطبقة الرقيقة بوجود شاهدين أما للتحديد الكمي فسنستعمل طريقة المطيافية اللونية.

ينقسم هذا العمل إلى ثلاثة أقسام :

1 - استخلاص الملونين الغذائيين من مشروب النعناع :

يدخل في تركيب مشروب النعناع ، زيادة على الملونين الغذائيين ، كل من السكر والمعطرات والتي تؤثر على الفصل فلهذا يجب استخلاص الملونين من المشروب ، ونستعمل لهذا الغرض الصوف التي صبغتها الكميائية كما سنرى لاحقا؛ تمتص الملونين في وسط حمضي وتحررهما في وسط أساسي ، هذه الخاصية للصوف تسمح لنا بفصل الملونين عن باقي مكونات مشروب النعناع.

2 - فصل الملونين باستعمال الكروماتوغرافيا على العمود :

نستعمل عمودا مملوء بأكسيد السيلسيوم (SiO_2) المخصص لهذه الحالة ونبدأ بفصل الملون الأصفر بالماء المמלח ثم بعد ذلك الملون الأزرق بالإيثانول ، نتأكد من هوية الملونين باستعمال الكروماتوغرافيا على صفيحة من الألمنيوم مثبت عليها أكسيد السيلسيوم (طبقة رقيقة) في وجود شاهدين وهم محلولين من أصفر التارترازين وأزرق الباتونتي بتركيز

%1

3 - التحديد الكمي للملونين :

نحدد تركيز كل ملون من الملونين في المزيج باستعمال المطيافية اللونية وذلك بتعيين طول الموجة الأعظمي (λ_{max}) لكل من أصفر التارترازين ، أزرق الباتونتي والعينة

مختصر البحث

(المشروب) ثم بعد ذلك نحضر محليل مخففة من المواد السابقة الذكر ، ونبحث في كل حالة عن طول الموجة الأعظمي λ_{\max} (ثم برسم المنحنى $A=f(c)$) نستنتج تركيز كل من الملونين في العينة.