



Techniques d'extraction d'espèces chimiques organiques : Extraction de la vitamine C, bref historique.

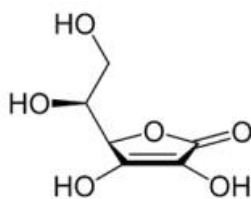
publié le 23/12/2008 - mis à jour le 21/08/2010

Descriptif :

Extraction de la vitamine C, bref historique.

Les premiers travaux consacrés à l'extraction de la vitamine C ont permis d'établir les propriétés générales de ce composé. Le composé isolé du jus de citron, par précipitation avec de l'acétate de plomb, était une substance dépourvue d'azote et caractérisée par un pouvoir réducteur élevé. L'activité physiologique semblait associée à ce pouvoir réducteur, bien que les solutions fraîchement oxydées conservassent leur activité. Cette observation paradoxale a été interprétée par J. Tillmans qui montra que l'acide ascorbique pouvait être oxydé réversiblement en acide déshydroascorbique et que les formes oxydée et réduite étaient physiologiquement actives.

La vitamine C ou acide L-ascorbique est un composé solide optiquement actif. Il réagit avec les carbonates et les bicarbonates en libérant du dioxyde de carbone et en conduisant à des sels de formule générale $C_6H_7O_6M$ où M représente un métal monovalent.



Document Wikipédia

D'après un sujet d'Analyse de Document Scientifique (épreuve TIPE des concours)



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.