

# Relargage

## Consigne individuel puis mise au point en petit groupe (20 min)

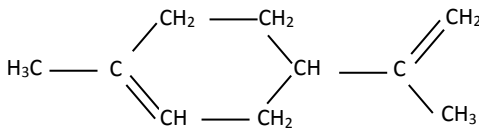
Formuler les hypothèses nécessaires à l'interprétation commune aux situations exposées ci-dessous.

Aides : [solvants-solutions.pdf] ; [classification-solvants.pdf] ; [interactions.pdf]

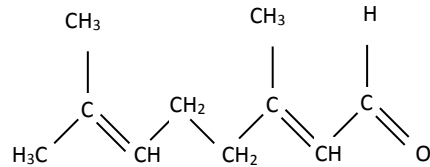
### 1. Solubilité du limonène et du citral dans différents solvants :

Nom courant	Solubilité (g pour 100 mL)				
	Dans l'eau	Dans l'eau salée	Dans l'éther	Dans le cyclohexane	Dans le dichlorométhane
Limonène	tps	i	$\infty$	$\infty$	$\infty$
Citral	tps	i	$\infty$	$\infty$	$\infty$

tps : très peu soluble    i : insoluble     $\infty$  : soluble en toutes proportions



Limonène



Citral

### 2. Solubilités comparées dans l'eau et l'eau salée

	Eau à 20 °C	Eau salée saturée à 20 °C
3-méthylbutan-1-ol <chem>CC(C)CCO</chem>	faible	très faible
Acide éthanoïque <chem>CC(=O)O</chem>	très forte	très forte

### 3. <https://youtu.be/OKzHftI7aLO> « réaction du coca au sel et au sucre »



### 4. Le sel exhausteur du goût

On sait d'expérience que le sel (qu'il faut cependant consommer avec parcimonie) relève le goût des aliments, en modifie la perception. Or la saveur des aliments est liée à deux systèmes de perception, les papilles gustatives de la langue et, surtout, les capteurs olfactifs des fosses nasales. On peut supposer que le sel favorise l'extraction des molécules organiques odorantes...