PC4-A3 : Récupérer de l'huile essentielle
Compétence Extraire Raisonner Communiquer(écrit)

<u>Contexte</u>: Bruno adore boire un jus frais le matin avant de partir à l'école. Parmi ses fruits préférés, l'orange dont il se sert de l'écorce dans un montage un peu spécial que nous allons étudier aujourd'hui.

**Objectifs:** Comprendre le montage utilisé par Bruno.



## **Mission:**

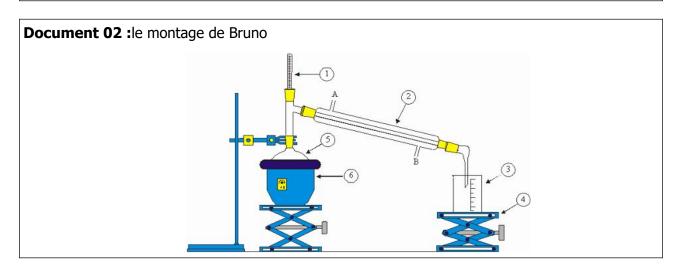
- 1. **Recherche** les deux composants responsables de l'arôme de l'orange.
- 2. **Complète** le schéma de l'expérience fourni à l'aide des mots inscrits au tableau.
- 3. **Explique** le rôle du réfrigérant dans ce montage.
- **4. Dessine** le contenu du bécher à la fin de l'expérience.
- 5. <u>Propose</u> une méthode permettant de récupérer le limonène seul.
- 6. <u>Utilises</u> le document 3 et <u>calcule</u> la masse d'orange nécessaire pour obtenir 11 de limonène.

\_\_\_\_\_

## **Corpus documentaire:**

**Document 01 :** Composants de l'orange responsables de ses caractéristiques

Caractéristiques	Acidité	Couleur	Arôme	Sucre
Composants	Vitamine C	Caroténoïdes	Linalol, limonène	Fructose, saccahrose



Document 03 :				
	Quantité de fleurs ou d'écorce en Kg nécessaire			
10 mL huile essentielle de lavandin	0,6			
10mL d'huile essentielle d'orange	1			
10mL d'huile essentielle de rose	50			