

# Extraction d'espèces chimiques (Exemples utilisées en parfumerie)

Objectifs :

- Connaître des techniques d'extraction
- Schématiser une extraction par solvant sous la forme d'un organigramme

**Comment extraire les espèces chimiques caractérisant l'odeur d'une fleur ?**

Documents : Vidéo extraite de l'émission "C'est pas sorcier" sur les parfums + Document 1 et 2 page 20-21 du livre.

Questions :

1. Quelles sont les noms des différentes techniques d'extraction présentées dans la vidéo ?
2. Quel est le nom de la technique permettant d'obtenir un mélange très concentré à partir des pétales de rose ?
3. Quel est le rôle du solvant dans cette technique ?
4. Remplir l'organigramme précisant les différentes étapes de cette technique.
5. Donner un ordre de grandeur des quantités de matières premières et des différents "produits" obtenus évoqués dans la vidéo.
6. Quels sont les risques que présente l'utilisation d'un solvant ?
7. Pour quelles raisons récupère-t-on le solvant après évaporation ?
8. Quel est le rôle des graisses dans la technique de l'enfleurage ?
9. Répondre aux questions portant sur le document 2 du livre pages 20-21.

**Organigramme :**

