



Analyses physico-chimiques

рН

Laboratoire GRAPPE

AVRIL 2022

Préparation d'échantillons

Broyage

Broyeur à couteaux, vibrobroyeur à billes, Ultraturrax

Congélation - stabilisation

-20°C, -30°C, -80°C, azote liquide, lyophilisation

Séparation

Centrifugation du mL à >100mL

Extraction

Extraction liquide/solide ou liquide /liquide, ultrasons, ASE, SPE.

Concentration - évaporation

Evaporateur centrifuge, évaporateur sous azote

Analyses conventionnelles

Teneur en eau
Activité de l'eau
Cendres
Acidité titrable
Solides solubles ° Brix
Densité
Degré alcoolique

Analyses spectrales UV-VIS
Couleur sur solides ou liquides (Lab
, LCh , spectre, indice Gardner...)
Turbidité

Quantification de composés d'intérêt nutritionnel

- Sucres simples et complexes
 Glucose, fructose, saccharose, amidon
 Identification et/ou quantification par
 dosage enzymatique ou HPLC-ELSD
- Fibres

Fibres totales (MIA)
Fibres solubles/insolubles
Caractérisation de la pectine et degré de méthylation

Protéines

Protéines totales
Acides aminés
Propriétés fonctionnelles des protéines
Digestibilité in vitro
Azote assimilable

Caroténoïdes

Alpha et beta-carotène Lutéine (En cours de développement) Lycopène

Vitamines

Vitamine C

Vitamine A (rétinol)

Vitamine E (alpha-tocophérol)

Acides organiques

Acide citrique
Acide tartrique
Acide malique
Acide phytique

Composés polyphénoliques

Polyphénols totaux : Folin Ciocalteu et DO à

280nm

Profils polyphénoliques (UPLC-MS, HPLC)

Anthocyanes

Flavonoïdes

Tannins et degré de polymérisation

Capacité anti-oxydante

FRAP DPPH

Autres composés

SO₂ libre et total

Calcium

Brunissement enzymatique

Peroxydase (POD)

Polyphenol oxydase (PPO)

Mesures de texture

Pénétrométrie Compression

Cisaillement

Étirement

Rhéologie - viscosité

Analyses non destructives

Imagerie hyperspectrale

Spectro Raman

Laser

Spectroscopie proche infra rouge

Traitement du signal

