

A Hydrodistillation des feuilles d'estragon.

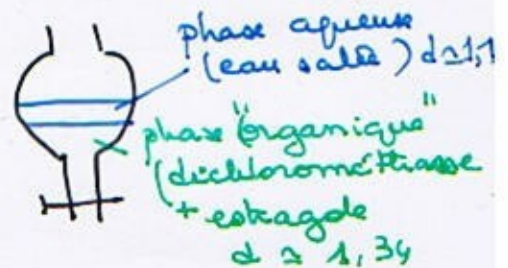
1) L'eau, chauffée, se transforme en vapeur.
La vapeur d'eau entraîne les molécules à extraire

2) 1: ballon 2: chauffe ballon 3: thermomètre
4: réfrigérant 5: erlenmeyer (qui contient le distillat);

3) d'estragole est un peu soluble dans l'eau: on a une "émulsion" qui est trouble.

4) L'Estragole n'est pas soluble dans l'eau salée; il est évalue de la phase aqueuse.

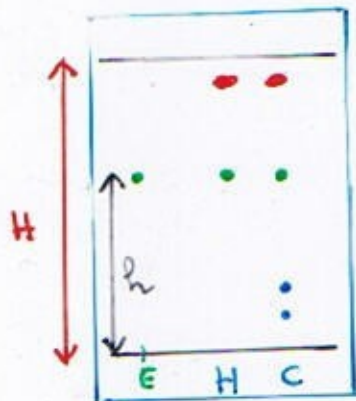
5a on utilise du dichlorométhane car:
- l'estragole y est soluble.
- le dichlorométhane n'est pas miscible à l'eau



5b il faut agiter régulièrement.

5c d'estragole est dans la phase organique.

B Caractérisation de l'estragole.



a) l'Estragole pur ne fait qu'une tache.
H fait 2 taches: c'est un mélange. d'une des taches est à la même hauteur que la tache de l'estragole.
 \Rightarrow H contient de l'estragole.

b) $R_f = \frac{h}{H}$ $R_f = \frac{2,3}{3,9} = 0,59$

rapel: R_f dépend de la substance et de l'éluant