

Hydrodistillation.

1) En bouillant l'eau va entraîner l'huile contenue dans les feuilles.

Hydrodistillation.

- 2) 1 = ballon
- 2 = chauffe ballon
- 3 = thermomètre
- 4 = réfrigérant droit, à eau
- 5 = erlenmeyer de récupération du distillat.

Hydrodistillation.

2) Circulation d'eau froide dans la *partie latérale* : au contact du verre froid les vapeurs dans la *partie centrale* se condensent.

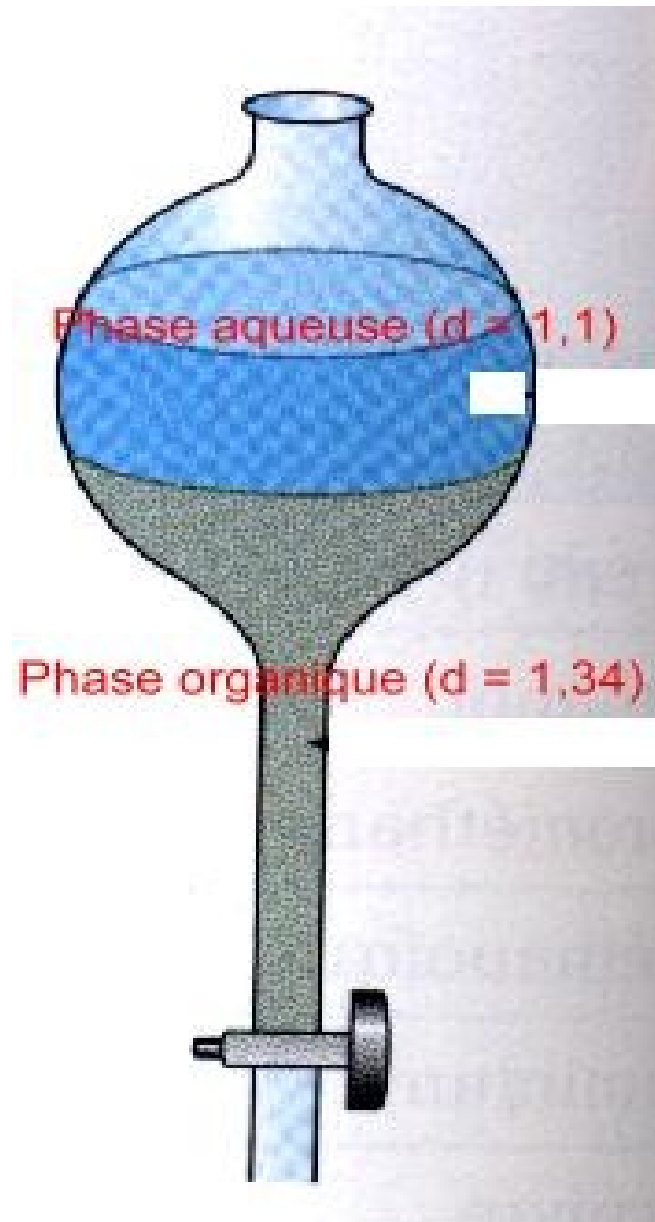
Hydrodistillation.

3) L'estragole, déjà peu soluble dans l'eau, l'est encore moins dans l'eau salée: l'ajout de sel permet donc de mieux séparer l'huile de l'eau.

De plus l'estragole ($d = 0,96$) se sépare mieux de l'eau salée ($d = 1,1$) que de l'eau seule ($d = 1$)

Hydrodistillation.

4a)



Hydrodistillation.

4b) Il faut dégazer.

4c) L'estragole étant très soluble dans CH_2Cl_2 il a "quitté" l'eau pour se mettre dans la phase organique (*extraction par solvant*).

Hydrodistillation.

4d) MgSO_4 *anhydre* fixe les éventuelles traces d'eau présentes dans la phase organique (*séchage de la phase organique*)

CCM.

Texte du début du sujet:

l'estragole est présent dans
l'estragon, le basilic, l'anis et le
fenouil

l'anéthole n'est présent que dans
l'anis et le fenouil

CCM.

Analyse du chromatogramme:

Estragole (E) présent dans l'estragon (H), le basilic (B), l'essence commerciale (C).

Par contre , *contrairement au texte*, il n'est pas présent dans l'anis.

Seul l'anis (V) contient l'anéthole (A)