

## TP : Dosage des tannins dans quelques aliments

### a) Extraction

Une masse d'échantillon (thé (0,05g), caroube, pate de datte (0,1g)) est dissoute dans 10ml d'eau bouillante, le mélange est agité pendant 5min puis centrifugé à 5000rpm/5min. Le surnageant obtenu est filtré et constitue l'extrait.

### b) Quantification

La teneur en proanthocyanidines est déterminée selon la méthode de Skerget *et al.* (2005); 2 ml de la solution [FeSO<sub>4</sub> + HCl-butanol (2:3)] sont additionnés à 0,25ml d'extrait (surnageant). Le mélange est incubé à 95°C pendant 50min. L'absorbance est mesurée au spectrophotomètre à 530nm. Les résultats sont calculés selon la formule suivante

$$c = \frac{A_{530} \times P_m \times F_d}{\epsilon L}$$

A<sub>530</sub>= l'absorbance de l'extrait à 530nm

P<sub>M</sub>=287,24g/mol (masse molaire de la cyanidine-3-glucoside).

ε =34700 l.mol<sup>-1</sup>.cm<sup>-1</sup> (le coefficient d'extinction molaire de la cyanidine-3-glucoside).

F<sub>d</sub>= facteur de dilution.

L=trajet optique.

C : les concentrations sont exprimées en mg équivalent de cyanidine-3-glucoside par kg d'échantillon