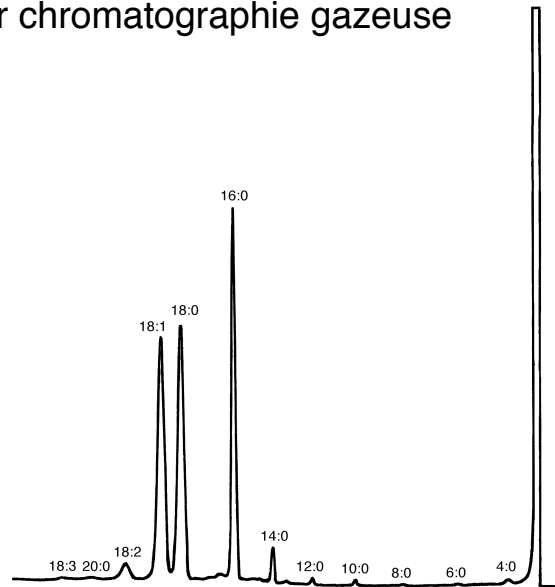


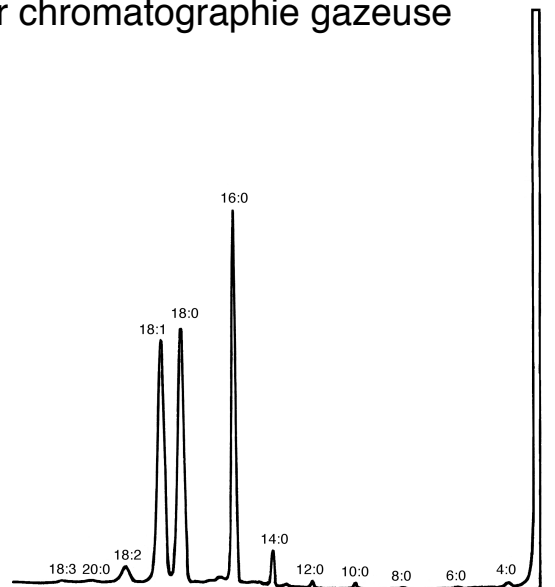
Analyse d'un chocolat au lait par chromatographie gazeuse

Acide formique	H-COOH	1:0	-
Ac. acétique	CH ₃ -COOH	2:0	-
Ac. propionique	CH ₃ -CH ₂ -COOH	3:0	-
Ac. butyrique	CH ₃ -CH ₂ -CH ₂ -COOH	4:0	0.6 %
Ac. valériannique	CH ₃ -CH ₂ -CH ₂ -CH ₂ -COOH	5:0	-
Ac. caproïque	CH ₃ (-CH ₂) ₄ -COOH	6:0	-
Ac. caprylique		8:0	-
Ac. caprique		10:0	-
Ac. laurique		12:0	-
Ac. myristique		14:0	2.2 %
Ac. palmitique		16:0	27.5 %
Ac. stéarique		18:0	31.4 %
Ac. oléique		18:1	33.4 %
Ac. linoléique		18:2	2.7 %
Ac. arachidique		20:0	0.6 %
Ac. linoléinique		18:3	traces



Analyse d'un chocolat au lait par chromatographie gazeuse

Acide formique	H-COOH	1:0	-
Ac. acétique	CH ₃ -COOH	2:0	-
Ac. propionique	CH ₃ -CH ₂ -COOH	3:0	-
Ac. butyrique	CH ₃ -CH ₂ -CH ₂ -COOH	4:0	0.6 %
Ac. valériannique	CH ₃ -CH ₂ -CH ₂ -CH ₂ -COOH	5:0	-
Ac. caproïque	CH ₃ (-CH ₂) ₄ -COOH	6:0	-
Ac. caprylique		8:0	-
Ac. caprique		10:0	-
Ac. laurique		12:0	-
Ac. myristique		14:0	2.2 %
Ac. palmitique		16:0	27.5 %
Ac. stéarique		18:0	31.4 %
Ac. oléique		18:1	33.4 %
Ac. linoléique		18:2	2.7 %
Ac. arachidique		20:0	0.6 %
Ac. linoléinique		18:3	traces



Analyse d'un chocolat au lait par chromatographie gazeuse

Acide formique	H-COOH	1:0	-
Ac. acétique	CH ₃ -COOH	2:0	-
Ac. propionique	CH ₃ -CH ₂ -COOH	3:0	-
Ac. butyrique	CH ₃ -CH ₂ -CH ₂ -COOH	4:0	0.6 %
Ac. valériannique	CH ₃ -CH ₂ -CH ₂ -CH ₂ -COOH	5:0	-
Ac. caproïque	CH ₃ (-CH ₂) ₄ -COOH	6:0	-
Ac. caprylique		8:0	-
Ac. caprique		10:0	-
Ac. laurique		12:0	-
Ac. myristique		14:0	2.2 %
Ac. palmitique		16:0	27.5 %
Ac. stéarique		18:0	31.4 %
Ac. oléique		18:1	33.4 %
Ac. linoléique		18:2	2.7 %
Ac. arachidique		20:0	0.6 %
Ac. linoléinique		18:3	traces

