Etude d'un lait aromatisé à l'ananas







Mots clés Estérification, mécanisme réactionnel, spectroscopie IR

Métropole - mars

On cherche à étudier un arôme alimentaire d'ananas utilisé par l'industrie laitière dans les laits aromatisés ou les yaourts dont le principal ingrédient est le butanoate d'éthyle. Sa formule semi-développée est donnée ci-contre.

CH₃—CH₄

1) Nommer la réaction chimique permettant de synthétiser cette famille de molécules ?

- 2) Indiquer la formule semi-développée du réactif **A** permettant de compléter l'équation de la réaction de synthèse du butanoate d'éthyle.
- 3) Dans le mécanisme réactionnel ci-dessus, ajouter les flèches courbes (une seule flèche sur chaque étape) illustrant le mouvement de doublet d'électrons de l'étape 1 et de l'étape 2.
- **4)** Parmi les termes suivants choisir le terme correspondant à l'étape 4 : *réduction addition substitution élimination*
- 5) Préciser le rôle du catalyseur.
- 6) À l'aide du mécanisme réactionnel, identifier le catalyseur de cette réaction. Justifier votre réponse.
- 7) La synthèse du butanoate d'éthyle est réalisée de la façon suivante :

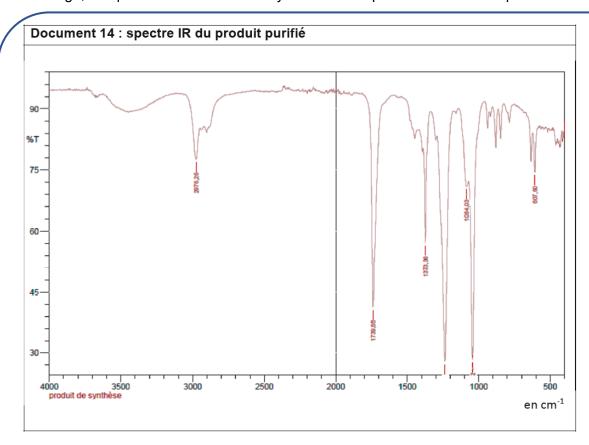
Document 12 : protocole opératoire utilisé pour la synthèse du butanoate d'éthyle

- Une quantité de matière n_A = 0,500 mol de réactif $\underline{\mathbf{A}}$ et un volume V_B = 100 mL d'éthanol ($\underline{\mathbf{B}}$) sont introduits dans un ballon de 250 mL. Une masse de 0,42 g d'acide paratoluène sulfonique (jouant le même rôle que l'acide sulfurique H_2SO_4) est ajoutée.
- Le mélange est chauffé à reflux pendant 2 heures.
- Après isolement du produit brut, le butanoate d'éthyle est purifié.
- La masse de butanoate d'éthyle ainsi obtenue est m_D = 31,9 g.

Document 13 : caractéristiques physiques des composés				
éthanol	butanoate d'éthyle			
liquide incolore	liquide incolore			
• masse volumique : ρ_B = 0,789 g.mL ⁻¹	• masse molaire : M_D = 116,12 g.mol ⁻¹			
• masse molaire : $M_B = 46,06 \text{ g.mol}^{-1}$	température d'ébullition :			
• température d'ébullition : T_{eb} (B) = 79 °C	T _{eb} (<u>D</u>) = 121 °C à la pression de 1 bar			
à la pression de 1 bar				

Indiquer une méthode de purification possible du butanoate d'éthyle obtenu dans la synthèse étudiée, en justifiant votre réponse.

8) L'analyse par spectroscopie IR du produit purifié a donné les résultats ci-dessous. À partir du spectre infrarouge, indiquer si le butanoate d'éthyle obtenu est pur. Justifier votre réponse.



Document 15 : table des nombres d'onde des vibrations en spectroscopie infrarouge				
Liaison	Nature de la vibration	Nombre d'onde (en cm ⁻¹)		
O-H	Élongation	3200-3600		
C _{tri} -H	Élongation	3030-3100		
C _{tet} -H	Élongation	2850-2970		
O-H acide carboxylique	Élongation	2500-3200		
C=O ester	Élongation	1735-1750		
C=O aldéhyde / cétone	Élongation	1700-1740		
C=O acide carboxylique	Élongation	1700-1725		
C=C	Élongation	1620-1690		
C _{tet} -H	Déformation	1430-1470		
C _{tet} -H (CH ₃)	Déformation	1370-1390		
C _{tet} -OH	Élongation	1010-1200		

C _{tet} : C tétragonal	c	C _{tri} : C trigonal	c_
---------------------------------	---	-------------------------------	----

- 9) Montrer que le rendement de la synthèse dans ces conditions est de 55 %.
- 10) Citer une méthode permettant d'augmenter le rendement de la réaction.