

Caractérisation des coumarines

Prendre 10 g (cannelle et les 4 fruits de la boisson colorée), ajouter 50 mL d'éthanol, boucher et agiter pendant une heure.

Transférer dans un bécher et couvrir avec du papier filtre whatman n°2, préalablement saturé avec une solution d'hydroxyde de sodium à 10%.

Déposer le bécher sur une plaque chauffante pour évaporer le solvant (76°C).

Observer le papier filtre avec une lampe UV à 366 nm.

Le résultat est positif si vous observez sur le papier filtre une fluorescence bleue ou bleue verte.