

# LA CHIMIE DU MIEL

Le miel est un mélange de composition complexe.

Il est constitué principalement de sucres, dont le fructose et le glucose, d'eau, ainsi que d'autres substances, telles que des acides organiques, des enzymes et des particules solides provenant de sa récolte.

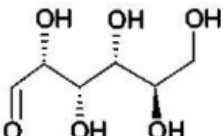
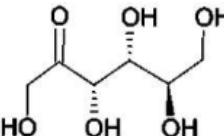


## 1. Le miel : un composé riche en sucres.

Lorsque les abeilles ouvrières rapportent le nectar à la ruche, elles le transmettent à des receveuses par trophallaxie (bouche-à-bouche). Celles-ci le font alors transiter plusieurs fois entre leur bouche et leur jabot (petite poche servant de réservoir à nectar) puis le donnent à d'autres receveuses et ainsi de suite. Sous l'effet de l'*invertase*, une enzyme présente dans le jabot des abeilles, les sucres sont lentement modifiés : le saccharose est hydrolysé en fructose et glucose. Le nectar se transforme ainsi en miel.

D'après le site [www.insectes.org](http://www.insectes.org)

### Données :

Espèce chimique	Saccharose	D-glucose	D-fructose	Eau
Masse molaire	342 g.mol <sup>-1</sup>	180 g.mol <sup>-1</sup>	180 g.mol <sup>-1</sup>	18 g.mol <sup>-1</sup>
Représentation topologique				

Masse volumique de l'eau :  $\rho = 1,0 \text{ g.mL}^{-1}$ ;

Solubilité du saccharose dans l'eau à 20°C : 2,0 kg.L<sup>-1</sup> environ.

### 1.1. Molécules de glucose et de fructose.

#### 1.1.2. Déterminer les formules brutes du D-glucose et du D-fructose.

1.1.2. Quels sont les points communs entre ces deux molécules ? Quelles sont les différences ? En déduire la relation qui les lie.

### 1.2. L'hydrolyse du saccharose

Sous l'effet de l'*invertase*, le saccharose de formule brute est C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>11</sub> se transforme en glucose et en fructose dans le jabot des abeilles.

1.2.1. Modéliser, à l'aide des formules brutes, la transformation par une équation chimique. Vérifier qu'il s'agit bien d'une hydrolyse.

1.2.2. L'*invertase* est le catalyseur de la réaction d'hydrolyse du saccharose.

Citer les différents types de catalyse. Quel type de catalyse est mis en œuvre pour cette hydrolyse dans le jabot des abeilles ?

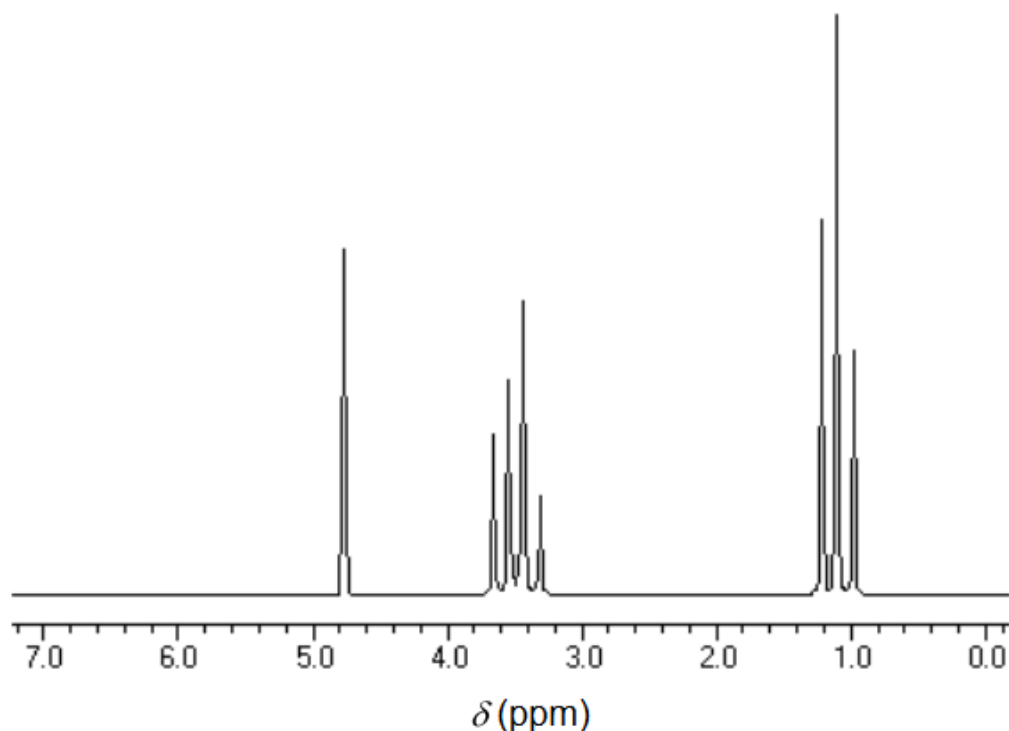
1.2.3. Les abeilles n'hibernent pas, elles hibernent. Bien que leur activité soit ralentie, elles s'alimentent en consommant le miel stocké dans la ruche. Quand le stock est insuffisant, il faut les nourrir avec des sirops dont la composition est proche de celle d'un miel. Un apiculteur amateur prépare un « sirop léger » par dissolution de 0,50 kg de saccharose dans 1,0 L d'eau à 20°C et l'introduit dans une ruche.

Déterminer la masse de glucose qui sera disponible pour les abeilles lorsqu'elles auront consommé le sirop, l'hydrolyse du saccharose étant considérée comme une réaction totale.

- 1.3. Le glucose est susceptible de fermenter : des microorganismes (levures) produisent une enzyme la *zymase* qui, par des réactions complexes, conduit le glucose à se décomposer. Cette décomposition est modélisée par l'équation suivante :

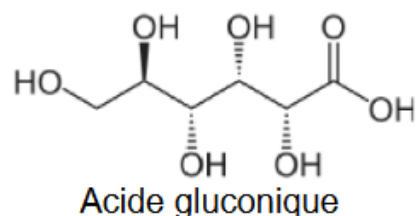


Le spectre RMN du proton, reproduit ci-dessous, est celui du produit  $\text{C}_2\text{H}_6\text{O}$  formé par fermentation. Donner la formule semi-développée de ce produit. Justifier votre démarche.



## 2. Les propriétés antiseptiques du miel.

Plusieurs acides entrent dans la composition d'un miel. L'acide majoritaire dans le miel est l'acide gluconique, dont la formule est donnée ci-contre. Il provient de la transformation du glucose sous l'action d'une bactérie appelée *gluconobacter*.



La plupart des miels possèdent un *pH* compris entre 3,2 et 5,5. De nombreux microorganismes pathogènes (susceptibles de provoquer une maladie ou une infection) ne peuvent croître que si le *pH* est compris entre 7,2 et 7,4 ; le miel est donc un antiseptique et peut être utilisé pour soigner une plaie.

Donnée :

Constante d'acidité du couple acide gluconique / ion gluconate en solution aqueuse à 25°C :  $pK_a = 3,3$ .

- 2.1. Indiquer la catégorie de réaction correspondant à la transformation du glucose en acide gluconique.
- 2.2. Écrire la formule de l'ion gluconate en expliquant votre démarche, l'acide gluconique étant considéré comme un monoacide.
- 2.3. Quelle est l'espèce prédominante dans le miel lorsque le pH est compris entre 7,2 et 7,4 ? Justifier.

### 3. L'acidité libre d'un miel.

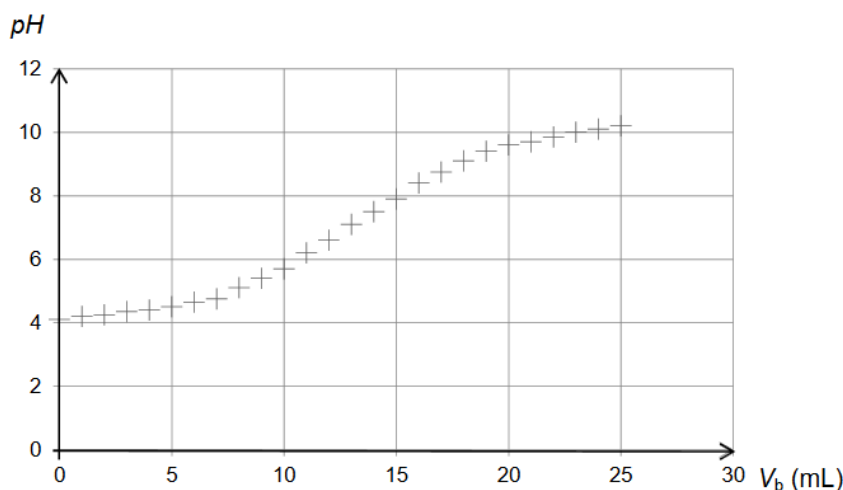
Un pH trop faible révèle une dégradation biochimique suite à de mauvaises conditions de récolte ou de conservation. Parmi les paramètres spécifiques relatifs à la composition du miel, l'acide libre constitue un critère important de qualité.

La teneur en acidité libre dans un miel est donnée en milliéquivalents par kg ( $\text{meq.kg}^{-1}$ ). Elle correspond à la quantité d'ions hydroxyde en millimoles qu'il faudrait introduire pour amener 1 kg de miel à pH égal à 7. Les normes européennes tolèrent une acidité libre maximale de 40  $\text{meq.kg}^{-1}$ .

Protocole pour déterminer l'acidité libre du miel :

- Préparer une solution du miel à tester en dissolvant dans l'eau distillée 6,0 g de miel pour 50,0 mL de solution.
- Ajouter progressivement une solution d'hydroxyde de sodium de concentration  $C_b = 1,00 \times 10^{-2} \text{ mol.L}^{-1}$ , en suivant l'évolution du pH.
- Tracer la courbe  $\text{pH} = f(V_b)$ ,  $V_b$  étant le volume d'hydroxyde de sodium versé.

La courbe obtenue pour le titrage de l'acidité libre du miel analysé est représentée ci-dessous.



3.1. Rédiger le protocole de préparation des 50,0 mL de solution de miel en précisant la verrerie nécessaire.

3.2. Le miel testé respecte-t-il la réglementation européenne ?

*Le candidat est invité à prendre des initiatives et à présenter la démarche suivie même si elle n'a pas abouti. La démarche suivie est évaluée et nécessite d'être correctement présentée.*

# Corrigé

## 1.1. Molécules de glucose et de fructose.

1.1.1. Formules brutes du D-glucose :  $C_6H_{12}O_6$  et du D-fructose :  $C_6H_{12}O_6$ .

1.1.2. Points communs : Ces deux molécules possèdent la même formule brute. Elles possèdent 5 groupes hydroxyle OH, et un groupe carbonyle C=O.

Différences : Le groupe carbonyle est en bout de chaîne carbonée pour le glucose (fonction aldéhyde) tandis qu'il est dans la chaîne carbonée pour le fructose (fonction cétone).

Ces deux molécules sont des isomères de fonction.

## 1.2. L'hydrolyse du saccharose

Sous l'effet de l'*invertase*, le saccharose de formule brute est  $C_{12}H_{22}O_{11}$  se transforme en glucose et en fructose dans le jabot des abeilles.

1.2.1.  $C_{12}H_{22}O_{11} + H_2O \rightarrow 2 C_6H_{12}O_6$

Saccharose + eau  $\rightarrow$  glucose + fructose

Pour équilibrer l'équation, il est nécessaire d'ajouter de l'eau du côté des réactifs, il s'agit bien d'une hydrolyse.

1.2.2. Il existe différents types de catalyse : homogène, hétérogène, enzymatique.

Cette hydrolyse dans le jabot des abeilles est catalysée par une enzyme : l'invertase. C'est une catalyse enzymatique.

1.2.3. Déterminons la quantité de matière d'eau présente dans un litre d'eau :

$$n_{eau} = \frac{m_{eau}}{M_{eau}} = \frac{\rho \cdot V}{M_{eau}}$$

$$n_{eau} = \frac{1,0 \times 1,0 \times 10^3}{18} = 56 \text{ mol d'eau}$$

Déterminons la quantité de matière de saccharose :

$$n_{sac} = \frac{m_{sac}}{M_{sac}}$$

$$n_{sac} = \frac{0,50 \times 10^3}{342} = 1,5 \text{ mol de saccharose}$$

Les coefficients stœchiométriques des réactifs étant égaux à 1, on en déduit que le saccharose est le réactif limitant.

D'après l'énoncé et l'équation 1.2.1, la consommation d'une mole de saccharose conduit à la formation d'une mole de glucose.

$$n_{sac} = n_{glu}$$

$$\frac{m_{sac}}{M_{sac}} = \frac{m_{glu}}{M_{glu}}$$

$$m_{glu} = \frac{m_{sac} \cdot M_{glu}}{M_{sac}}$$

$$m_{glu} = \frac{0,50 \times 10^3 \times 180}{342} = 2,6 \times 10^2 \text{ g de glucose disponible}$$

1.3. Il existe deux isomères de formule brute  $C_2H_6O$ , dont les formules semi-développées sont :

$H_3C - CH_2 - OH$  et  $H_3C - O - CH_3$

Le spectre de RMN montre 3 signaux distincts, ce qui indique que le produit formé possède trois groupes de protons équivalents.

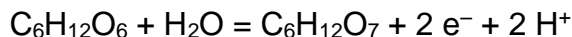
$H_3C - O - CH_3$  possède des atomes d'hydrogène tous équivalents, son spectre ne présenterait qu'un seul pic.

Le produit formé est donc l'éthanol de formule  $\text{H}_3\text{C} - \text{CH}_2 - \text{OH}$ .

## 2. Les propriétés antiseptiques du miel.

2.1. Le glucose  $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6$  est oxydé en acide gluconique  $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_7$

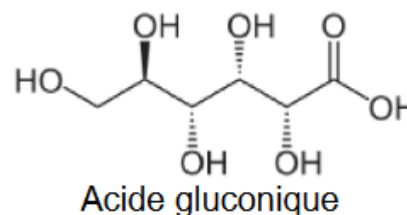
Il s'agit d'une réaction d'oxydation de demi-équation :



2.2. L'acide gluconique est un mono acide, il cède un seul proton

$\text{H}^+$  issu du groupe carboxyle  $\text{COOH}$  et se transforme en anion gluconate de formule  $\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7^-$ .

2.3. Dans le miel, le pH est compris entre 7,2 et 7,4. Ainsi  $\text{pH} > \text{pK}_a (=3,3)$  et la base gluconate prédomine sur l'acide gluconique.



## 3. L'acidité libre d'un miel.

3.1. On place sur la balance une fiole jaugée de 50,0 mL.

On effectue la tare.

À l'aide d'une spatule (ou d'une pipette si le miel est liquide), on verse 6,0 g de miel dans la fiole jaugée.

On ajoute de l'eau jusqu'au tiers de la fiole.

On bouche, on agite.

On ajoute de l'eau jusqu'au trait de jauge.

On agite jusqu'à dissolution complète.

3.2. Le miel testé respecte-t-il la réglementation européenne ?

Volume  $V_{6g}$  d'hydroxyde de sodium nécessaire pour amener 6,0 g de miel à un pH égal à 7 :

Graphiquement, on trouve  $V_{6g} = 13 \text{ mL}$ .

Volume d'hydroxyde de sodium nécessaire pour 1 kg de miel :

Par proportionnalité,

$$V_{6g} = 13 \text{ mL} \rightarrow 6,0 \text{ g}$$

$$V? \text{ mL} \rightarrow 1 \times 10^3 \text{ g}$$

$$V = \frac{1 \times 10^3 \times 13}{6,0} = 2 \times 10^3 \text{ mL} = 2 \text{ L}$$

Quantité de matière d'ions hydroxyde correspondante :

$$n = C_b \cdot V$$

$$n = 1,00 \times 10^{-2} \times 2 = 2 \times 10^{-2} \text{ mol} = 2 \times 10^1 \text{ mmol}$$

Ce qui correspond à une acidité libre de  $2 \times 10^1 \text{ meq.kg}^{-1}$ .

Les normes européennes tolèrent une acidité libre maximale de  $40 \text{ meq.kg}^{-1}$ .

Le miel testé possède une acidité libre inférieure à la valeur maximale tolérée, il respecte la législation européenne.