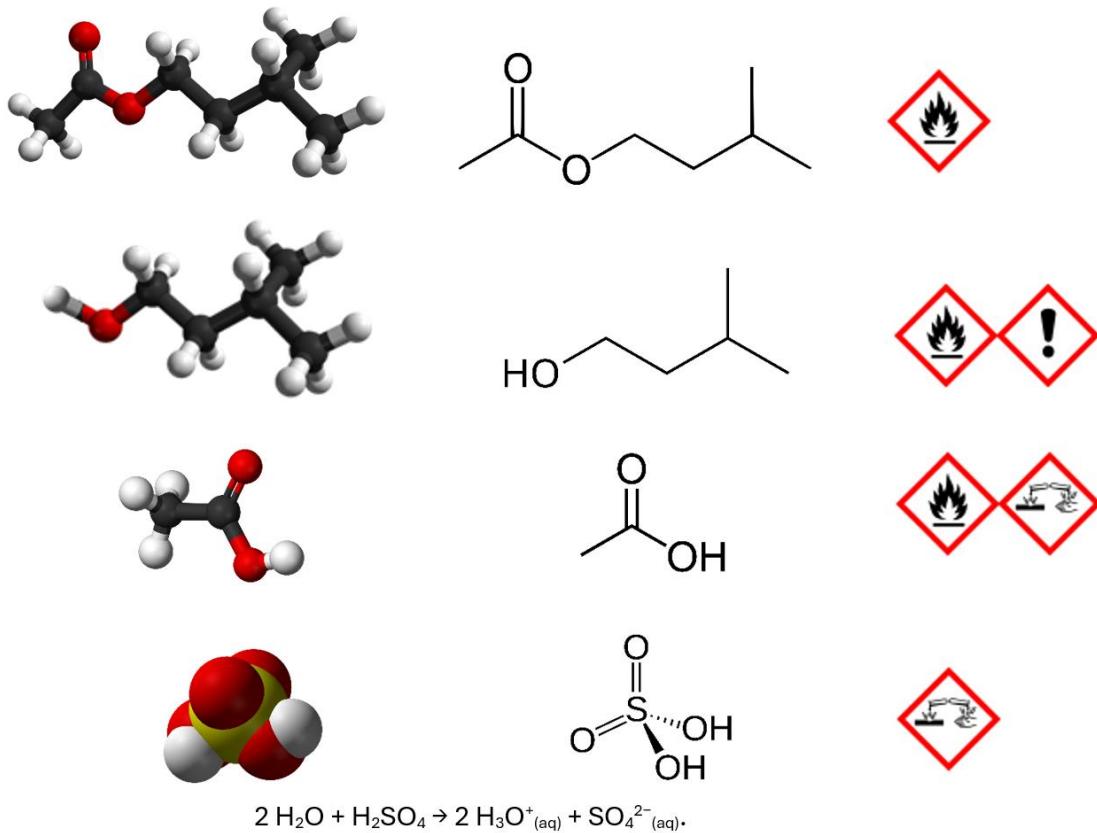


# Données

L'éthanoate de 3-méthylbutyle (ou éthanoate d'isoamyle, C<sub>7</sub>H<sub>14</sub>O<sub>2</sub>) est le principal composant de l'arôme de banane. On l'obtient par synthèse en faisant réagir à chaud l'**acide éthanoïque** (C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>O<sub>2</sub>) et le **3-méthylbutan-1-ol** (ou alcool isoamylique, C<sub>5</sub>H<sub>12</sub>O). La réaction est **catalysée** par l'acide sulfurique (ions H<sub>3</sub>O<sup>+</sup> en solution aqueuse) ou encore par l'acide paratoluènesulfonique (APTS).



	Masse molaire en g·mol <sup>-1</sup>	Densité	Solubilité dans l'eau salée
3-méthylbutan-1-ol	88,2	0,81	Peu soluble
Acide éthanoïque	60,0	1,05	Très soluble
Éthanoate de 3-méthylbutyle	130,2	0,87	Très peu soluble

## Chromatographie sur couche mince :

Eluant : mélange de cyclohexane (70%) et d'éthanoate d'éthyle (30%).

