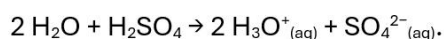
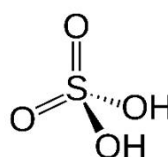
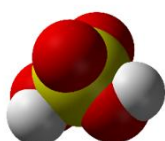
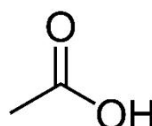
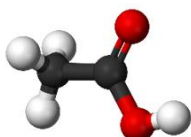
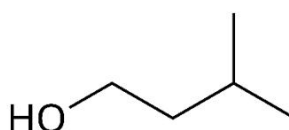
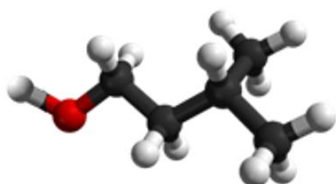
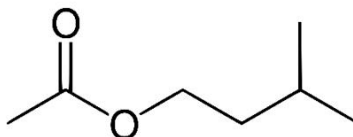
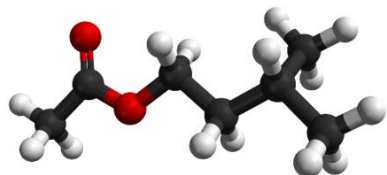


Données

L'**éthanoate de 3-méthylbutyle** (ou éthanoate d'isoamyle, $C_7H_{14}O_2$) est le principal composant de l'arôme de banane. On l'obtient par synthèse en faisant réagir à chaud l'**acide éthanoïque** ($C_2H_4O_2$) et le **3-méthylbutan-1-ol** (ou alcool isoamylique, $C_5H_{12}O$). La réaction est **catalysée** par l'acide sulfurique (ions H_3O^+ en solution aqueuse) ou encore par l'acide paratoluènesulfonique (APTS).



	Masse molaire en $g \cdot mol^{-1}$	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%).

