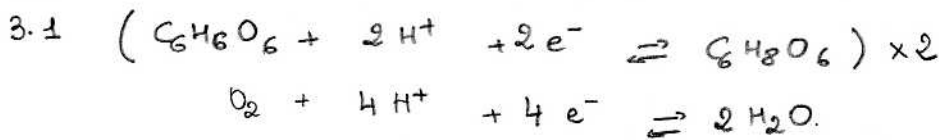
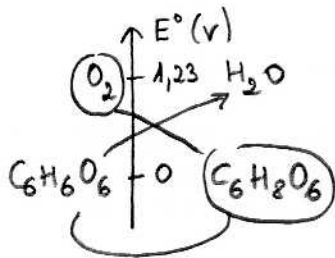


Exo 1: 2012 - Antilles (n°35)

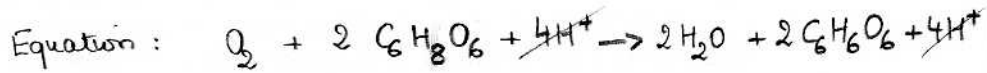


Méthode par équilibre  
 ① C  
 ② H  
 ③ O  
 ④ e<sup>-</sup>

3.2

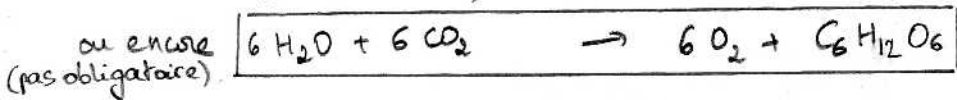
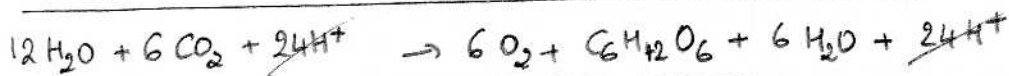
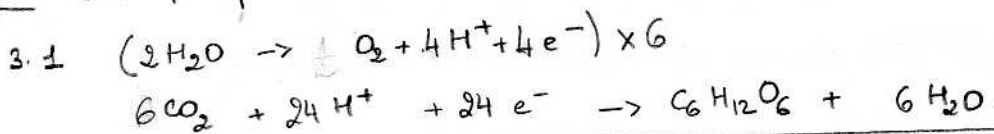


L'oxydant le + fort ( $O_2$ ) réagit avec le réducteur le + fort ( $C_6H_6O_6$ ) suivant la règle du gamma.

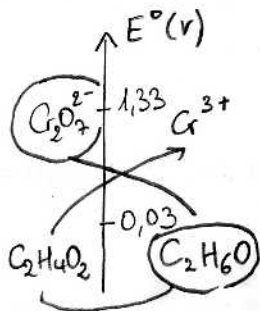


3.3 L'acide ascorbique est un "anti-oxydant" car c'est un réducteur qui réagit avec le dioxygène de l'air. Il empêche donc que  $O_2$  puisse oxyder d'autres molécules, ce qui provoquerait un rancissement (mauvais goût) ou un changement de couleur (brunissement) des aliments.

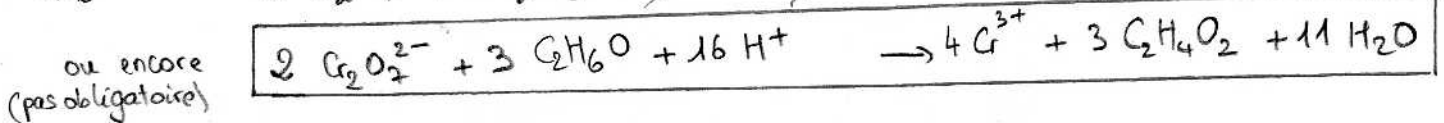
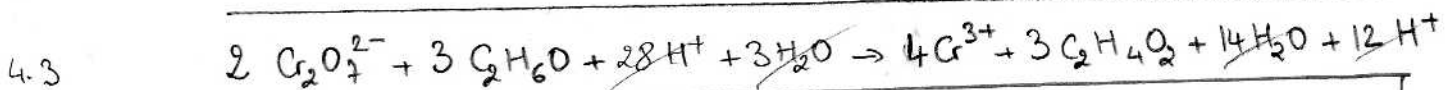
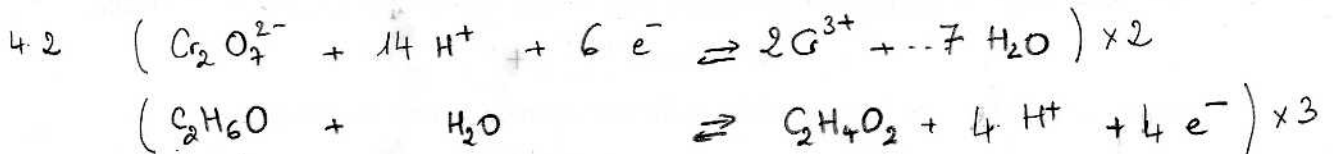
Exo 2: 2011 - Métropole (n°33)



Exo 3: 4.1



L'oxydant le + fort  $Cr_2O_7^{2-}$  réagit spontanément avec le réducteur le + fort  $C_2H_6O$  (éthanol) suivant la règle du gamma.



4.4 La présence des ions  $H^+$  (acidification du milieu) permet de rendre la réaction totale!