

LAIT =	OBTENTION	TESTS CHIMIQUES
EAU		→ Test : sulfate de cuivre anhydre blanc → bleu
MATIERES GRASSES	On verse du lait sur du papier buvard.	- LIPIDES → Test papier imbibé reste translucide même après chauffage.
PEAU	Après ébullition du lait la peau surnage (densité $d_{\text{gras}} < d_{\text{eau}}$)	- PROTEINE = « albumine » → test acide nitrique (xanthoprotéique) : jaune → test biuret : bleu clair → violet
CAILLE	On caille le lait avec n'importe quel acide (acide éthanoïque vinaigre ou jus de citron ...). Le caillé forme une pâte blanchâtre.	- PROTEINE = « caséine » : responsable de la couleur blanche du lait → test acide nitrique (xanthoprotéique) : jaune → test biuret : bleu clair → violet
PETIT LAIT	On filtre le caillé avec un linge. On recueille le petit lait de couleur jaune terne.	- GLUCIDE = « Lactose » → test Liqueur de Fehling : bleu → rouge brique (couleur cuivre) - Sels minéraux = « ions chlorure, calcium ... » - ions Cl^- → test nitrate d'argent : précipité blanc - calcium Ca^{2+} → test oxalate d'ammonium : précipité blanc