

Ilaria Marchioni
Laura Pistelli

Dipartimento Scienze
Agrarie, alimentari e
agro-ambientali
Università di Pisa
Via del Borghetto 80,
56124PISA

DÉTERMINATION DES SUCRES SOLUBLES TOTAUX

Extraction

1. Prendre le matériel végétal (frais $\geq 0,1$ g ; séché $\geq 0,02$ g)
2. L'homogénéiser dans un mortier avec un pilon
3. Rajouter volume (V) de méthanol à 80% froid selon le poids de l'échantillon (p) frais ou séché (p/v g/ml, 1/ 10-50)
4. Transférer l'extrait dans une éprouvette adaptée
5. Incuber pour 15 minutes à 60°C .
6. Centrifuger à 14000 rpm pendant 10 minutes
7. Prélever le surnageant
8. Rajouter 2 ml d'éthanol à 80% froid au culot
9. Répéter deux fois les procédures indiquées aux points 5, 6 et 7
10. Le volume total de l'extrait peut être conservé au congélateur (- 20°C) jusqu'à son utilisation

Détermination

11. Préparer une solution d'anthrone à 0.2 % (p/v dans de l'acide sulfurique pur)
12. Préparer une solution normale de glucose (1mg/1ml) qui sera utilisée pour la courbe d'étalonnage (0-0,2 mg de glucose)
13. Diluer les échantillons végétaux dans de l'éthanol à 80%
14. Prélever 1 ml d'échantillon dilué et le transférer dans un flacon Erlenmeyer en verre
15. Rajouter 4 ml d'anthrone (conserver les flacons dans la glace!!!)
16. Incuber à 90-95 °C pendant 20 minutes
17. Refroidir les échantillons
18. Mesurer la présence de la couleur verte au spectrophotomètre à 620 nm

Bibliographie

Das, B.K., Choudhury, B.K., Kar, M., 2010. Quantitative estimation of changes in biochemical constituents of 439 mahua (*Madhuca indica* syn. *Bassia latifolia*) flowers during postharvest storage. *J Food Process Pres.* 440, 34, 831–844.
DOI: 10.1111/j.1745-4549.2009.00398.x