

LC 16: Colorants et pigments

Extraction, synthèse, identifications

Cécile Crosnier
Aurélien Sourie

Correctrice: Aurélie Escalle-Louis (?)

Niveau: 1^{ère}

Prérequis: • Notion de pH

- Notion de molécule organique + Formule topologique
- Interprétation de la couleur d'une espèce en fonction de l'absorption + lien avec niveau d'énergie + spectrométrie d'absorption

Introduction

La couleur a tjs eu un rôle important pour l'homme, dans un but de décoration ou de communication notamment: peintures rupestres, tombeaux égyptiens, enluminures Moyen-Age, tableaux Renaissance... etc.

Auj, l'usage de la couleur s'est généralisé à l'industrie textile, décorative, cosmétique, alimentaire, et à l'imprimerie...

Objectifs:

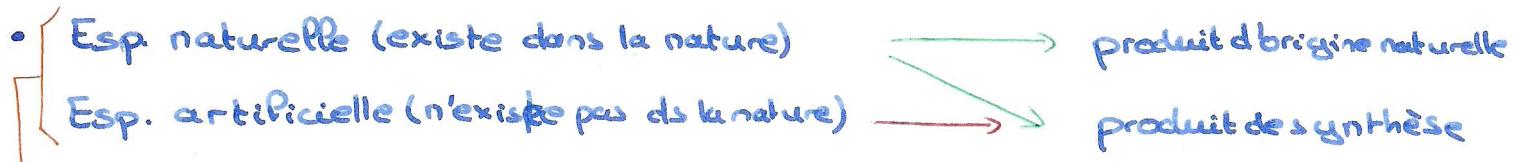
- Comprendre l'origine de la couleur à partir de la notion d'espèce colorante.
- Étudier comment l'homme parvient à obtenir des espèces colorantes.
- Mettre en œuvre des méthodes d'analyse pour l'identification des espèces colorantes.

I - Un monde coloré

1- Espèces colorantes

Substances responsables de la couleur.

- { Minérale
Organique
- Dans la nature, esp. colorante appelée "pigment"
- Utilisées par l'homme,
esp. colorante =
 - colorants: solubles du milieu d'utilisation
ex: colorants alimentaires, textiles..
 - pigments: fines particules en suspension du milieu d'utilisation
ex: peinture, encre



→ Rq de la correctrice: inutile, c'est du pg de 2^{nde}!

2 - Synthèse soustractive

Rappel: Couleur d'une esp. colorante: vient de l'absorption de la couleur complémentaire.

Rosace:



Synthèse soustractive: 1^{re}

- ex: Objet orange:
- peut contenir une espèce colorante qui absorbe dans le bleu
 - peut contenir des espèces colorantes, par ex des esp. colorantes rouge & jaune, qui absorbent dans le violet & le vert.

La couleur d'un objet peut venir de la présence simultanée de 2 espèces colorantes. → Dans la nature, on a souvent des mélanges d'espèces colorantes.

→ Rq de la correctrice: inutile, on suppose que sa a déjà été vu avant

3 - Influence de différents paramètres

Exp: Chou rouge (cf transparent ①) BUP 694

J'ai ajouté en direct la solution violette contenant les colorants extraits du chou rouge dans les 2 solutions.

D'après la correctrice: ne pas le faire en direct, présenter directement l'échelle de teinte obtenue en préparation.

La couleur d'une esp. colorante dépend notamment:

- pH ex: chou rouge hortensia (rose si sol neutre, bleu si pH + faible)
- solvant (exemple? → I₂ ... [mais est-ce un colorant?...])
- température : ex: Chlorophylle dans les légumes (p. 20.21 Capon)
↳ est-ce que ça ne vient pas plutôt d'une dégradation à la cuisson?

II - Obtention d'espèces colorantes

1 - Extraction

Jusque l'ingrès: ~ toutes les espèces colorantes sont extraites de sources naturelles: plantes, insectes, mollusques, minéraux.

Ex: • Pourpre, teinture violette extraite du murex (.

par broyage - chauffage (eau) - Filtrage - séchage

p. 77

Hachette)

↳ détails inutiles

(Luxe car 9000 coquillages = 1 g de colorant!)

• Chou rouge: (Fait en préparation)

chauffage dans eau + Filtrage

• Sirup de menthe: → en vue d'analyser les colorants de ce sirop.

On a besoin de les extraire du sucre.

cf transparent (2)

cf sujet de TP 27/11

Exp possible: montrer en direct la partie où la laine retache les colorants (sous la hotte: ammoniac)

Interprétation:

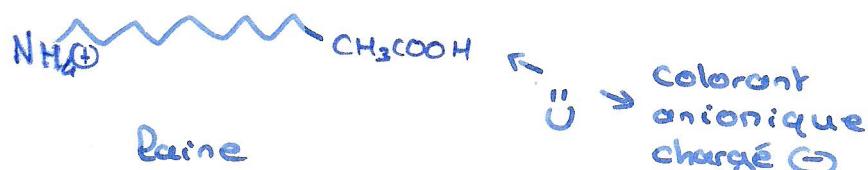
• en milieu acide, la laine fixe les colorants

• en milieu basique, elle les relâche.

(⚠ Ne pas parler de relâgage, c'est un terme réservé à l'ajout de sel pour faciliter la séparation de 2 phases !!!)

Aller + loin dans l'interprétation: Paine: Réactine: protéine

Milieu acide:



Milieu basique:



(cf p. 73 du Capon)

2 - Synthèse d'espèces colorantes

↳ Rq de la correctrice: les élèves savent depuis la 2^{nde} ce qu'est une synthèse donc pas la peine de le définir.

a) Espèces colorantes minérales

1^{er} pigment synthétisé: bleu "égyptien"
utilisé dès 8500 avt JC!

cf Pour La Science n° 406 août 2011

18^e s: progrès de l'analyse chimique

19^e s - 20^e s: synthèse d'esp. colorantes minérales

Intérêt: moins cher, qualité constante

ex: "Bleu outremer" (1826: JB Guimet

pour l'histoire, cf Pour La Science 419 sept 2012)

b) Espèces colorantes organiques

La synthèse débute au 19^es:

1856: Découverte de la mauréïne par Perkin

cf transparent ③

(cf Capon p 15)

Drpt de la synthèse des colorants orga lié au dev de la chimie orga)

Exp: Synthèse de l'indigo

cf transparent ④

Capon p 106 Teintures égyptiennes...

sous la hotte gants lunettes bien tout fixer...

J'ai uniquement mélanger les 2 élts, on voit la solution devenir violette.

Montrer aussi la filtration sur buchner.

L'indigo : on l'utilise depuis 3 000 ans. Il était extrait des plantes, pour la teinture.

Aujourd'hui, production massive grâce à la chimie de synthèse: c'est la teinture des blue jeans !

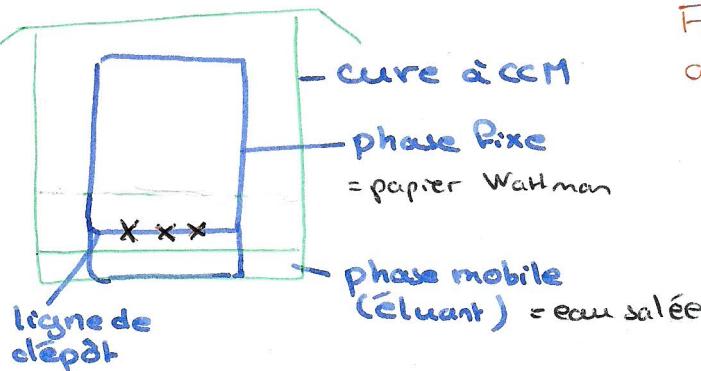
1^{er} protocole de synthèse: Baeyer (1880)

Il postule la Formule dès 1869 → une seule erreur, identifiée au 20^es grâce à ...

III - Analyse d'espèces colorantes

1 - Identification

a) La chromatographie sur couche mince



Faire le schéma de la plaque avant de commencer l'expérience.



- Exp. : j'ai fait plusieurs dépôts :
- colorant bleu patenté
 - " jaune tartrazine
 - " vert (qui est en fait un mélange des 2 précédents)
 - colorants sirop de menthe (concentré)
 - + codépôt (menthe, jaune, bleu)

Pendant la montée , j'ai expliqué le principe de la CCM .

(OK , même si déjà vu en 2^{nde} , on peut le réexpliquer)

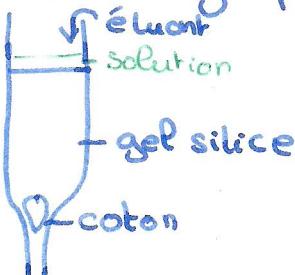
Observations : Le sirop de menthe contient du jaune et du bleu .

Le bleu du sirop de menthe , du colorant vert et le bleu patenté ont migré à la même hauteur \Rightarrow même espèce très sûrement .

Pour le jaune , en préparation on avait deux tâches à des hauteurs \neq pour la tartrazine et le sirop de menthe , car le sirop de menthe contenait de la sucre . cf transparent (5) pour des formules (capon p47)

b) Spectroscopie (UV)-visible

Préalable : séparation des \neq espèces du sirop de menthe grâce à une chromatographie sur colonne ; -



Expérience : à faire sur pipette pasteur : très rapide

- Si faite en préparation : on peut montrer les \neq couleurs apparues

- Si faite en directe (faisable , en utilisant une mini poire pour accélérer , mais il faut garder le gel de silice humide je crois ...)

Avec les produits recueillis (ou ceux de référence si on n'en a pas assez) on effectue des spectres d'absorption.

On relève λ_m .

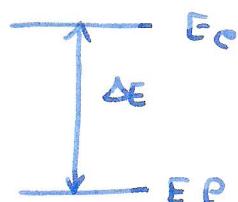
c) Autre

Grâce à d'autres techniques de spectroscopie not^{nr}, on peut accéder à davantage d'informations et remonter à la formule de la molécule...

2- Lien structure - couleur (cas des espèces organiques)

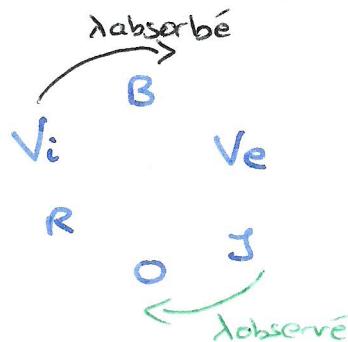
Conjugaison: succession alternée de liaisons simples et doubles

⇒ rapproche les niveaux de la molécule.



D'abord, ΔE grand: absorption dans l'UV;
puis $\Delta E \downarrow$ grâce à la conjugaison:
 $\rightarrow \Delta E = \text{R}V\text{iolet} \Rightarrow$ on a une exp. jaune

Si la conjugaison ↑, $\Delta E \downarrow$, et on parcourt le cercle chromatique:



Ex (je n'ai pas eu le temps de le montrer mais j'ai demandé à la prof et c'est OK): β -carotène (orange rouge) et lutéine (jaune)
cf transparent. (6) ↑ Capon p 26-27 ↑

On peut alors revenir sur les formules des composés et mettre en évidence la conjugaison.

⇒ Mettre cette partie au début, et ainsi à chaque nouvelle molécule introduite remarquer la conjugaison.

Conclusion

Les pigments et colorants existent à l'état naturel et ont été extraits pendant des millénaires pour des fins décoratives ou de communication notamment (peinture, teinture...)

Au ~~XIX~~ è et ~~XX~~ ès, grâce aux progrès considérables de la chimie, on peut réaliser une production massive de colorants.

Cela a permis une démocratisation de la couleur qui n'est plus un luxe réservé aux plus riches.

Cependant, cet essor a un revers, celui de la pollution industrielle, ex: 800 milliards de litres d'eaux usées gorgées de colorants et autres polluants rejetés chaque année par l'industrie textile aux EU

(source: Pour la science n° 345 juill 2006)

Des chimistes travaillent auj. au dvp^t d'une chimie verte pour réduire ces pollutions. Un des enjeux majeur du ~~XXI~~ ès réside dans cette orientation de la science pour la mise en œuvre de procédés industriels plus propres, pour préserver la planète.

Biblio:

Chimie des couleurs et des odeurs M. Capon V. Courilleau C. Valette

Chimie industrielle R. Perrin J.P Scharff

Physique Chimie tè S Hachette édition 2011
(On peut le feuilleter en ligne!)

BUP 694 (Chourouge)

BUP 658 Couleur et colorants Dubusc M. Soulie A.

Des peintures égyptiennes aux micro-ondes - 100 manipulations de chimie Christophe Bureau H. De Franceschi

Pour la science n° 406 août 2011 Le bleu égyptien, premier pigment artificiel

" " " n° 419 septembre 2012 La Formule secrète du bleu outremer

" " " n° 345 juillet 2006 Des molécules vertes pour protéger l'environnement

Questions et commentaires:

- 1). Quel autre type de synthèse des couleurs (autre que soustractive) existe-t-il?
→ additive, cf Hachette tès
- 2) Quelles sont les couleurs primaires:
 - de la synthèse additive? rouge vert bleu
 - " " " soustractive? cyan, magenta, jaune
- 3) Quel autre paramètre influence la couleur?
→ HUMIDITE exp. avec Cobalt d'ap. La correctrice
[Rq: j'ai proposé réact^o redox MAIS CE N'EST ALORS PLUS LA M^È ESPECE!]
- 4) Comment fonctionne l'extraction des colorants avec la Paine?
→ le dire dans la R^eson.
- 5) NE PAS PARLER DE RELARGAGE
- 6) Nombre d' e^- π de l'indigo? → 18
⇒ aromatique ($4n+2$)
- 7) Pourquoi avoir utilisé du papier wattman?
→ moins cher (?!!?)
Pourquoi avoir saturé la cure en vapeur d'éluant?
→ Migration homogène (?!!?)
- 8) Pourquoi le bleu patenté migre + vite que la tartrazine?
→ y réfléchir pour le jour J!
- 9) Ne pas oublier la phase fixe en cours de CCM pour la renette après!
Tracer la ligne du front du solvant immédiatement (→ pour rapport frontal)
Faire les spectres du bleu & du jaune.
- 10) Le plan: problèmes (cf commentaires en orange dans le compte rendu):
 - il faut enlever ce qui est du pg de 2nde.
 - il faut mettre le lien structure-couleur au début.

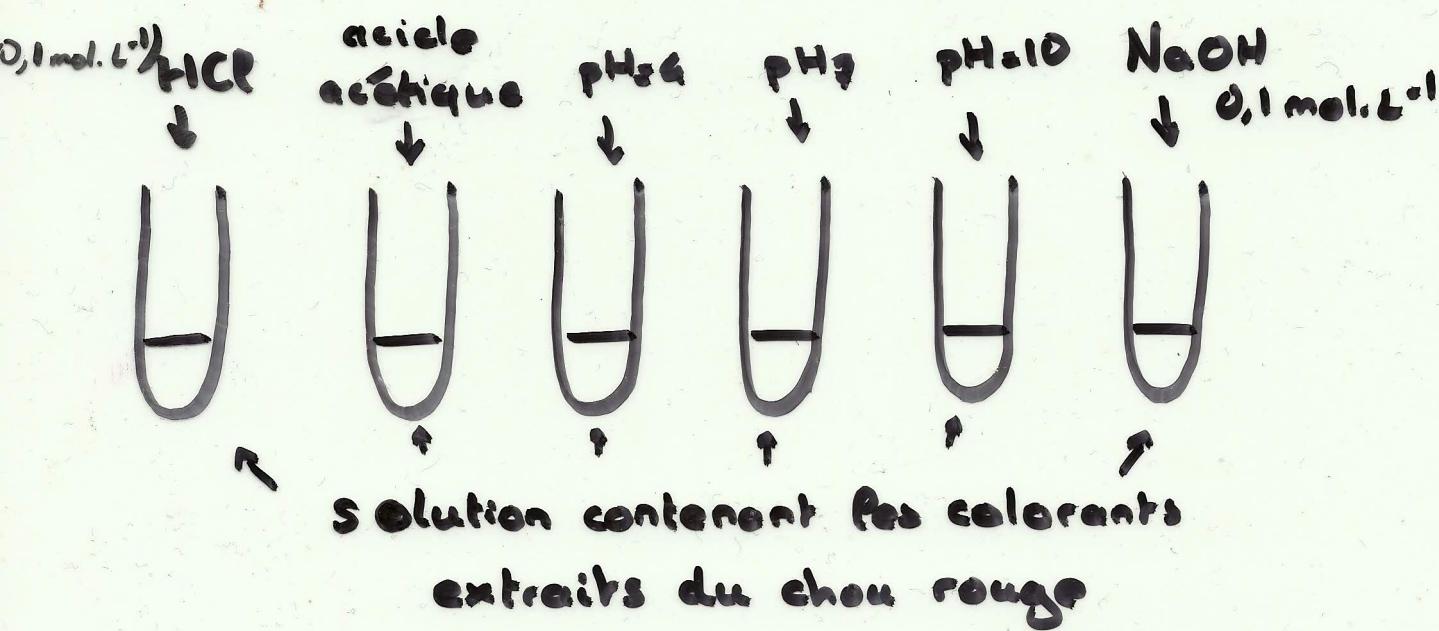
La Forme: - mieux expliquer les manip
- faire apparaître les conclusions plus clairement

Les manips: - en faire plus
- les faire proprement
- 11) Autre manip possible: séparation des pigments des épinards

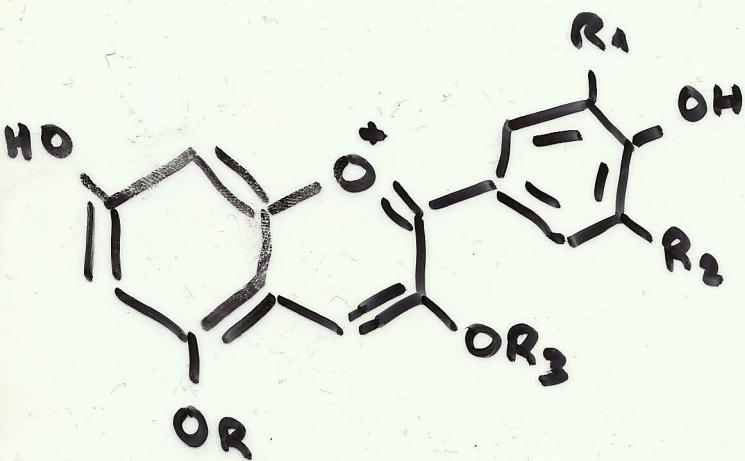
Remarques du binôme sur la Peson:

- On montre uniquement le lien structure - couleur pour les molécules organiques dans cette Peson: on ne traite pas le cas des complexes pour la chimie minérale → l'avoir en tête pour les questions du jury.
- Pour la manip sur le sirop de menthe: CONCENTRER FORTEMENT LA SOLUTION OBTENUE, sinon ni la CCM, ni la chromatographie sur colonne ne marchent (on ne voit pas le jaune)
- On a essayé la teinture à l'indigo, ça n'a pas marché (rendu pour les 2 groupes, et mardi d'autres groupes ont réussi...). Je ne la perçois pas en direct, voire pas en préparation
- On avait très peu de jaune dans l'extrait du sirop de menthe... il contenait de la Rutéine qui contrairement à la tartrazine n'est pas anionique !!! Donc le procédé d'extraction à la laine est raté ! D'ailleurs il restait du jaune en solution et lors du rinçage!!!
- Pour l'indigo:
 - le début de la réaction (aldolisation) à regarder pour pouvoir répondre aux questions. (Capon)
 - la suite n'est pas très claire, on peut la trouver dans "teintures égyptiennes..."
- On a eu du mal à placer la chromatographie sur colonne, mais il faut la faire. Laura nous a dit que c'est une technique très utilisée en chimie de synthèse: elle en a fait des dizaines par jour, et il faut régulièrement tester les espèces séparées grâce à une CCM.
- On peut arrêter la chromatographie sur colonne en bouchant avec du parafilm la pipette pasteur.

Expérience: Chou rouge

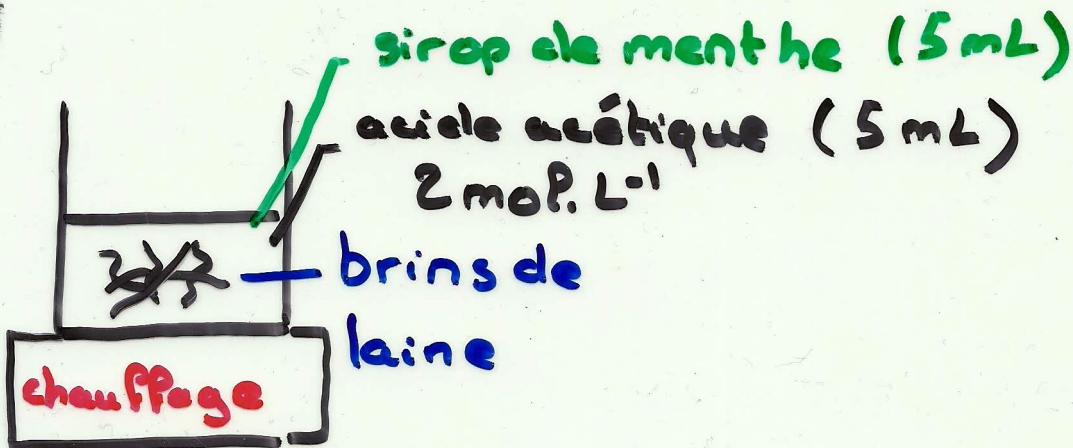


Colorant: anthocyanes



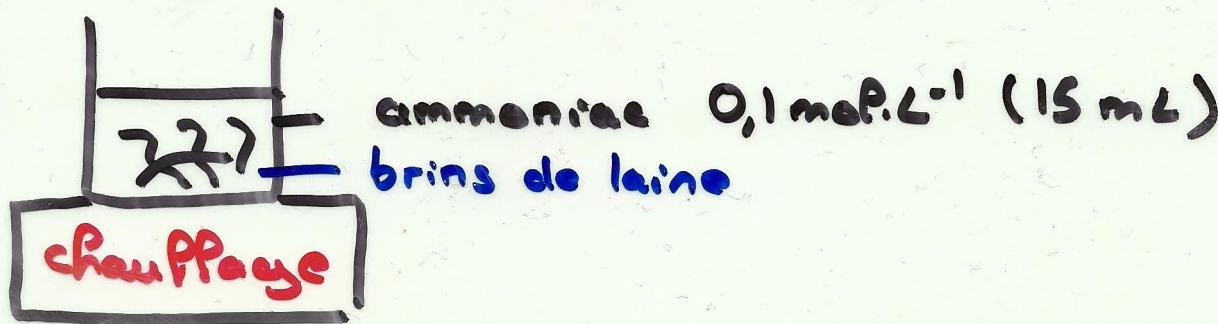
Extraction des colorants du sirop de menthe

①

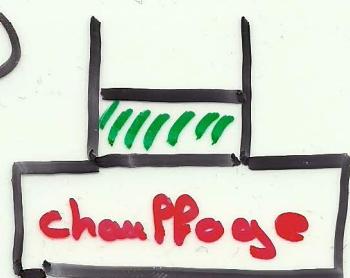


② Rincage de la laine à l'eau

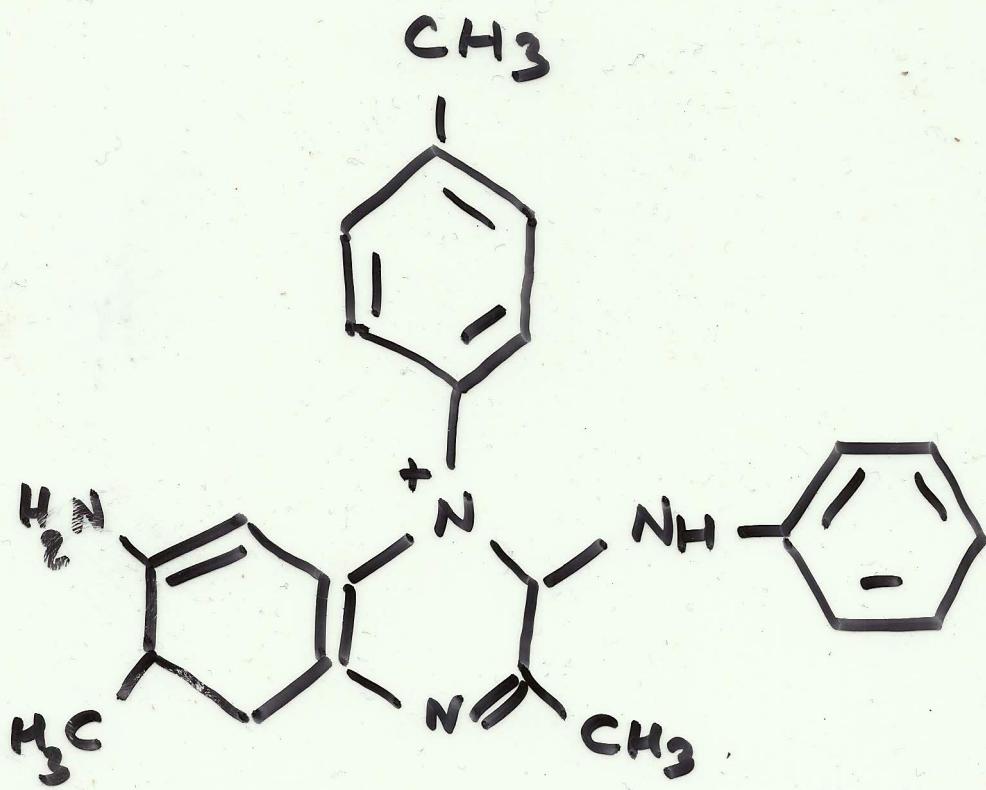
③



④

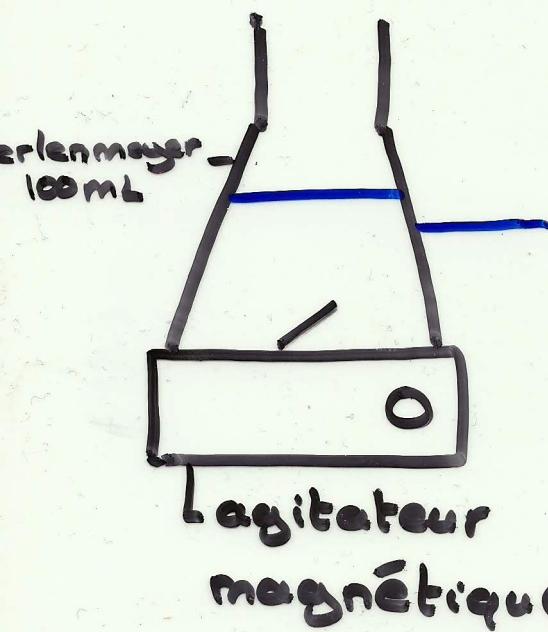


Mauviline



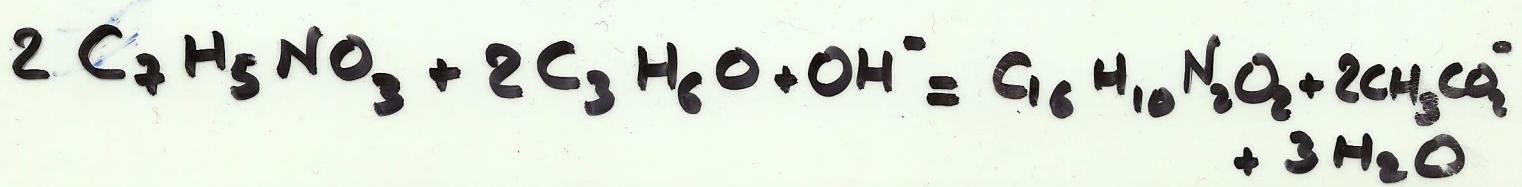
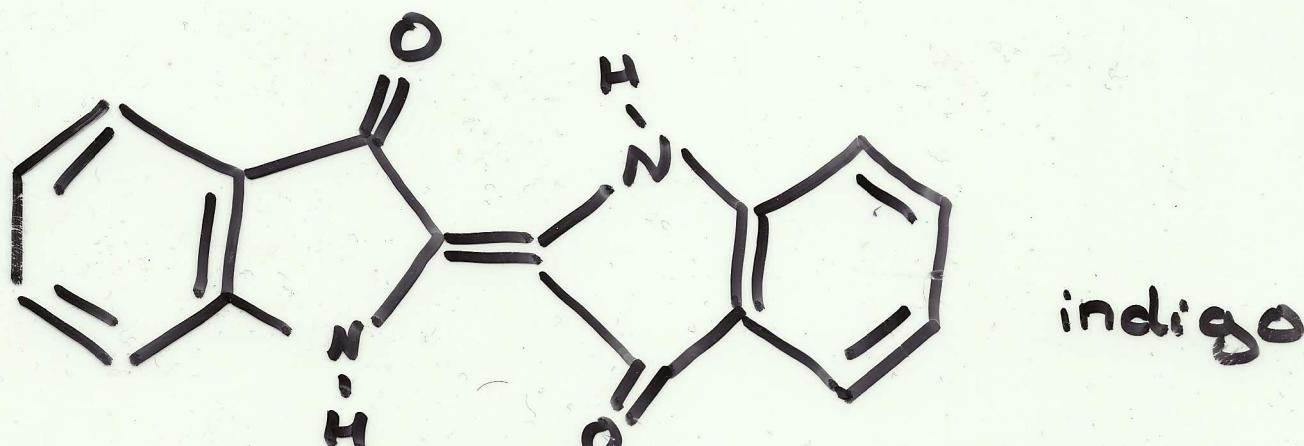
Synthèse de l'indigo

5mL soude 2mol. L⁻¹



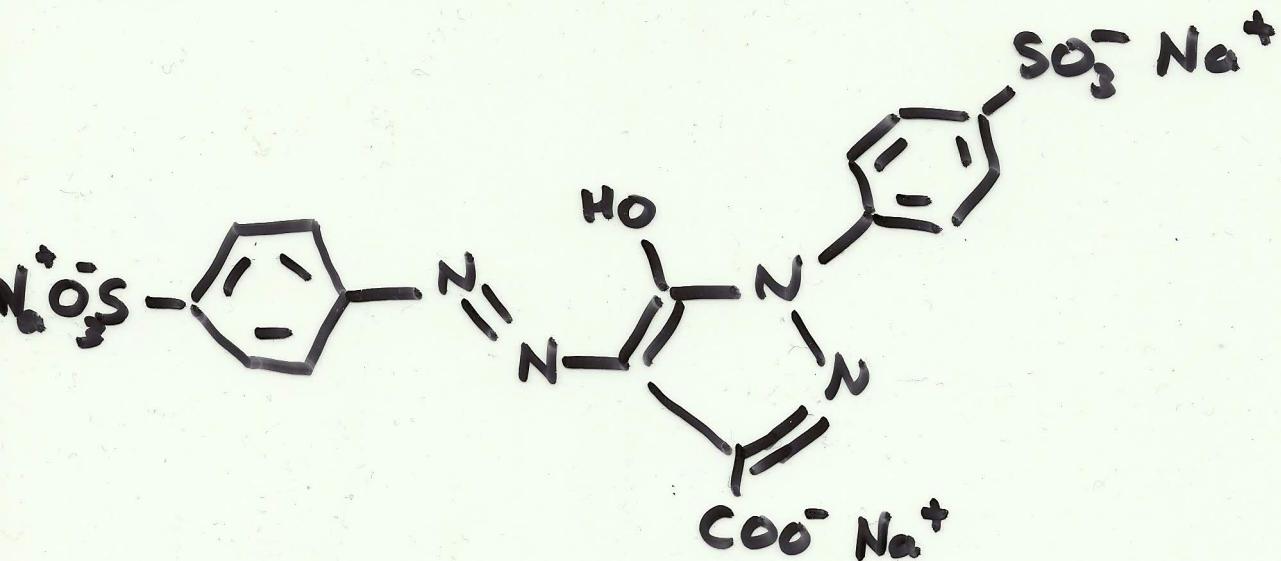
1,0g de 2-nitrobenzaldéhyde
20mL d'acétone
35mL d'eau

- Filtrage sur buchner
- Lavage à l'eau froide
- Séchage

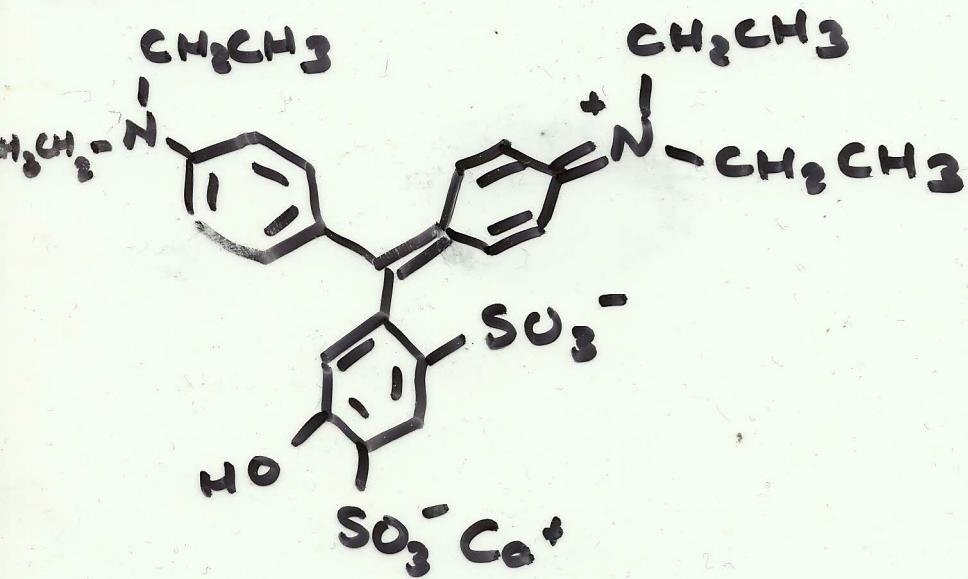


Quelques colorants alimentaires

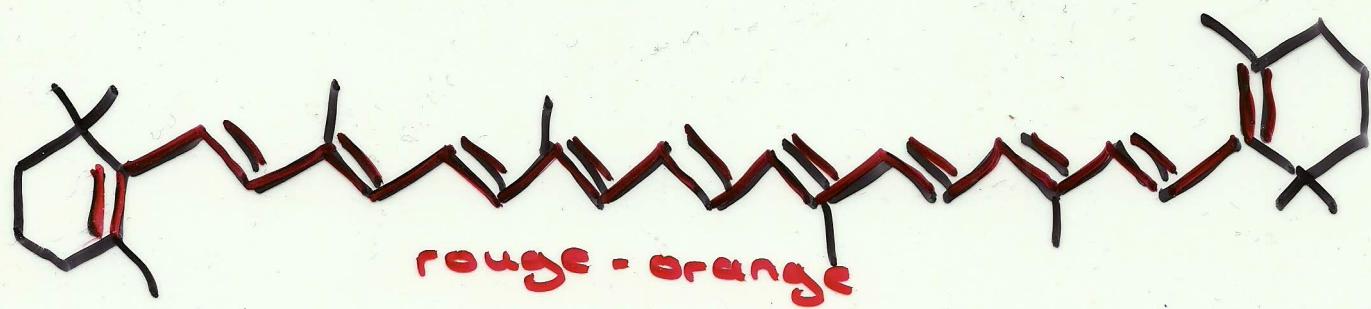
E102 : Tartrazine



E131 : Bleu parenté



β -carotène :



lutéine :

