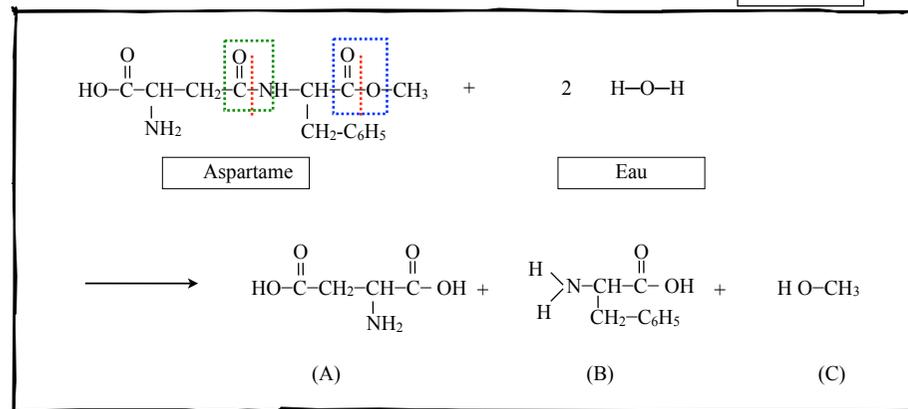
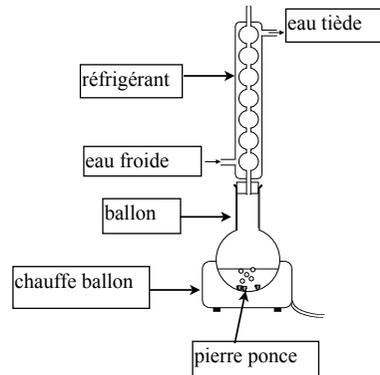


LES ACIDES AMINÉS

1. Hydrolyse de l'aspartame

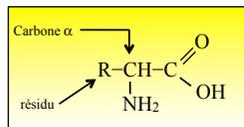
montage à reflux :

- le chauffage du milieu réactionnel accélère la réaction
- la présence du réfrigérant permet de condenser les vapeurs et donc d'éviter les pertes de matière.
- Les grains de pierre ponce servent à réguler l'ébullition (mélanger pour que la température soit homogène)



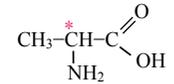
2. Les acides α-aminés

- Un acide aminé (ou aminoacide) est un composé comportant à la fois une fonction acide carboxylique (-COOH) et une fonction amine (-NH₂).
- L'acide est dit α-aminé lorsque la fonction amine est portée par l'atome C lié à la fonction acide carboxylique.



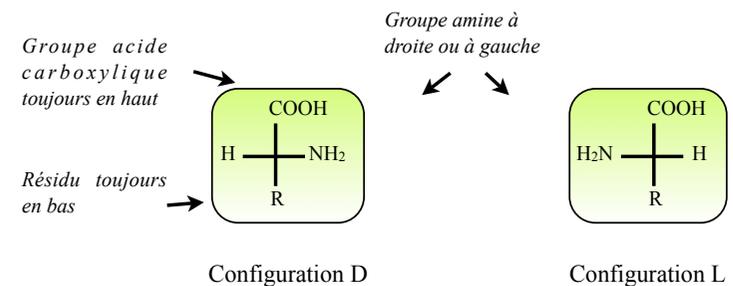
3. Structure spatiale des acides α-aminés

- C'est un atome de carbone tétragonal lié à quatre atomes ou groupements tous différents. On le note C*.



- La chiralité est la propriété d'une molécule (et plus généralement d'un objet) qui n'est pas superposable avec son image dans un miroir. (exemple : une main)
- Une molécule et sa molécule image dans un miroir sont des *énantiomères*
- Si une molécule possède un carbone asymétrique, alors elle est chirale.

4. La représentation de Fischer



Dans la nature, seuls les acides aminés de configuration L existent.