

TP n° 4- Contrôle de qualité d'un sirop

Le sirop « **Mentex** » appartient à un groupe de médicaments appelés *antitussifs* (ils combattent la toux). Ce médicament agit en **supprimant les toux sèches et quinteuses**. Il s'utilise habituellement pour un temps assez court, pour prendre en charge la toux associée à la grippe, au rhume ou à l'inhalation d'agents irritants.

I - But de TP

1. Evaluer la qualité de sirop « **Mentex** » à base de menthe : Déterminer les paramètres organoleptiques

II - Mode opératoire

Expérience n°1 : Contrôler les caractères organoleptiques de ce sirop :

Couleur, Saveur, Aspect, et Gout.

Expérience n°2 : Contrôle des caractères physiques :

- La densité** : La valeur théorique de la densité des sirops est située entre [1.31-1.33] à 20°C.
- L'indice de réfraction** : à l'aide d'un réfractomètre.

Expérience n°3 : Contrôle de qualité du principe actif dans le sirop.

1. D'abord On pèse de 3 g de menthe en poudre après un broyage au mortier.
2. Ensuite on prépare macération : avec 3ml d'éthanol et 7 ml d'eau.
3. On dilue quelque millilitre du sirop avec l'éthanol (on applique une simple agitation manuel pendant la dilution pour éviter la précipitation et avoir une bonne solubilité.
4. On contrôle par chromatographie par couche mince (CCM) l'extrait par rapport au sirop dilué.

Éluant :(éthanol/ chloroforme) (3/7)

Révélateurs : lampe UV /I₂/ système chimique : Eau distillée /acide acétique /acide sulfurique)
(20/10/10).

