



# printemps des sciences

Evolution(s) - Révolution(s)

du 23 au 29 mars 2009

**Activité:** *L'atelier du goût*  
**Code:** Bru20-1  
**Discipline:** Chimie  
**Type d'activité:** Atelier en laboratoire de chimie  
**Durée de l'activité:** 120 minutes  
**Participants (max):** 48

**Description:** Pourquoi le blanc en neige mousse-t-il ?

**Que peut-on observer ?**

L'état physique du blanc d'œuf

Les bulles au fur et à mesure de leur formation

La tenue de la mousse de blanc d'œuf

L'eau contenue dans le blanc d'œuf

Une masse solide jaunâtre que l'on appellera protéines

**Quelles notions essentielles ?** états de la matière (gaz, liquide, solide), fluide ou visqueux, molécules

**Que cherche-t-on à faire ?**

- comprendre ce qu'est une mousse (gaz dans liquide)
- comprendre pourquoi le blanc en neige mousse et pas l'eau pure
- comprendre pourquoi le blanc en neige est blanc
- expliquer pourquoi le blanc en neige bien « battu » est ferme

**Organisation:**



F. Renniers, Y. De Decker (ULB – Fac. des sciences – Département de chimie)

M-C FEORE (Équipe INRA de Gastronomie Moléculaire - <http://www.agroparistech.fr/Theme-Gastronomie-Moleculaire-.html>)

**Public cible:** 5<sup>e</sup> prim à 6<sup>e</sup> prim.

**Pré-requis:** aucun

**Informations pratiques:**

Lieu: ULB - Campus de la Plaine

Bâtiment BC

Boulevard du triomphe

1050 Bruxelles (Ixelles)

Local : laboratoire d'enseignement

**Plan:** [http://www.ulb.ac.be/docs/campus/pla\\_BC.html](http://www.ulb.ac.be/docs/campus/pla_BC.html)

**Infos contact:** [inforsciences@ulb.ac.be](mailto:inforsciences@ulb.ac.be) Tél: 02 650 50 24 Fax: 02 650 54 02