



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^e prim à 6^e 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

Infos contact: inforsciences@ulb.ac.be Tél: 02 650 50 24 Fax: 02 650 54 02