

Mélanges et solutions

Nous avons réalisé il y a quelques semaines des mélanges entre liquides. Nous avons remarqué que certains étaient miscibles (ils se mélangent, comme l'eau et le vinaigre) ou pas (le vinaigre et l'huile par exemple).

Nous avons remarqué que l'ordre de superposition reste toujours le même : l'huile est toujours au-dessus, même si j'en mets beaucoup, même si je retourne le récipient ! Rien à faire !!

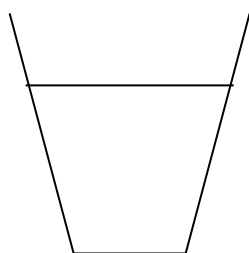
En fait, cela dépend de la « masse volumique » : si on compare la masse d'un litre de vinaigre avec la masse d'un litre d'huile, on constate que le vinaigre est plus lourd. Il se place donc toujours en-dessous.

Aujourd'hui, nous allons réaliser des mélange liquide / solide.

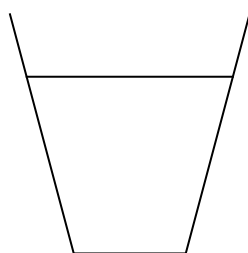
Si tu le peux, je souhaiterais que tu mettes autant d'eau dans 3 verres identiques puis dans le premier, tu ajoutes un glaçon, dans le deuxième une demi cuillère à café de sel et dans le troisième une demi cuillère à café de farine.

Tu agites tranquillement tes mélanges (avec une autre petite cuillère), tu attends quelques minutes et tu agites à nouveau.

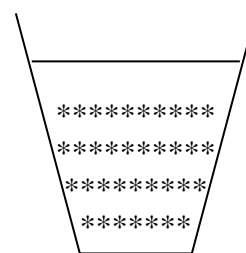
Ensuite, tu notes ce qu'il se passe... Dessine tes résultats ci-dessous (fais de vrais dessins de sciences !)



Eau + glaçon



Eau + sel



Eau + farine

On constate que le glaçon a disparu (on dit qu'il a fondu car c'est de l'eau solide qui se transforme en eau liquide).

Avec le sel, on constate aussi une disparition. Mais là, le sel ne fond pas, il se dissout ! Notre mélange est un **mélange homogène** (on ne distingue plus ce qui est dissous).

Pour la farine, c'est différent : l'eau est trouble, les particules de farine sont en suspension. On parle alors d'un **mélange hétérogène**.