

Nos aliments contiennent-ils de l'eau ?

Les chimistes utilisent le **sulfate de cuivre anhydre** pour détecter la présence de l'eau. C'est un produit nocif et dangereux pour l'environnement.

Le port de lunettes de sécurité est donc obligatoire et tu devras utiliser une spatule pour le prélever.

1. Comprendre le test de reconnaissance de l'eau

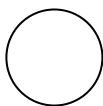
Nous allons réaliser des tests **témoins** :

Protocole expérimental :

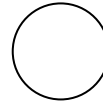
- Placer une pointe de spatule de sulfate de cuivre anhydre dans un creux de la plaque.
- Placer une pointe de spatule de sulfate de cuivre anhydre et une goutte d'eau dans un autre creux de la plaque.

1) Colorie en fonction de tes observations :

Absence d'eau :



Présence d'eau :



2. Tester les aliments

Voici maintenant le matériel que tu as à disposition :

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| - Plaque avec des creux | - Sulfate de cuivre anhydre |
| - Lunettes de protection | - Eau |
| - Spatule | - Différents aliments |

2) Rédige un protocole te permettant de savoir si les aliments à ta disposition contiennent de l'eau ou pas.

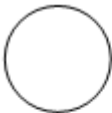
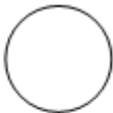
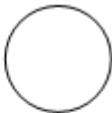
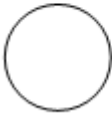
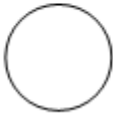
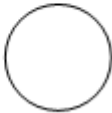
.....

.....

.....

.....

3) Réalise les tests puis note tes résultats, en indiquant à chaque fois l'aliment testé.

		
_____	_____	_____
		
_____	_____	_____

4) Quels aliments contiennent de l'eau ? Pourquoi ?

.....

.....

.....

5) Quels aliments ne contiennent pas d'eau ? Pourquoi ?

.....

.....

.....