

Différence entre un mélange et une transformation chimique



1 Pourquoi met-on de la levure dans les gâteaux ?

On met de la levure dans les gâteaux pour que les gâteaux soient plus moelleux.

2 Comment ça marche ?

Au contact de l'eau et de la chaleur les composés composants la levure chimique réagissent l'un avec l'autre pour former un gaz qui fait gonfler le gâteau.

3 Quelle manipulation faire pour identifier le gaz formé ?

Matériel

Erlen meyer

Tube à dégagement

Tube à essais

Produits

levure chimique

Eau

Eau de chaux

Protocole

Dans un erlen meyer placer de la levure chimique

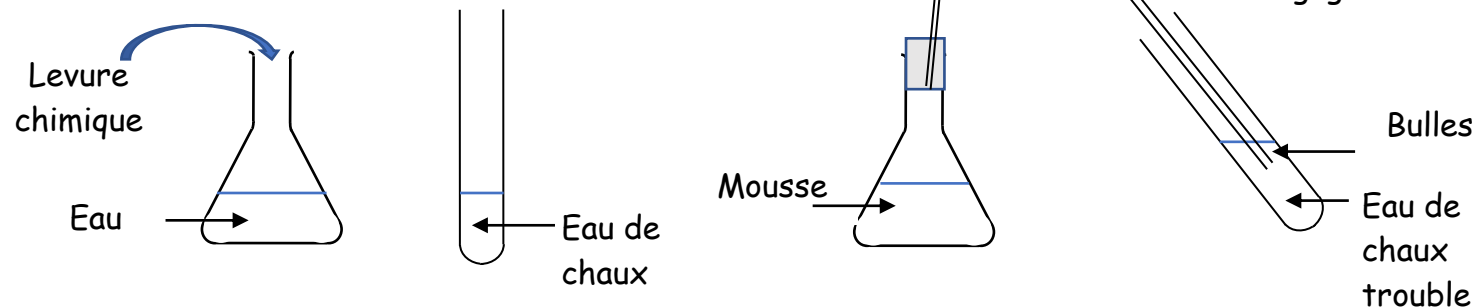
Dans un tube à essais verser de l'eau de chaux

Ajouter de l'eau dans l'erlen meyer

Boucher l'erlen meyer avec le tube à dégagement et faire plonger l'autre extrémité dans l'eau de chaux.

Observer

4 Schéma



5 Observation

Je vois que de la mousse se forme dans l'erlen meyer , des bulles apparaissent dans le tube à essais et l'eau de chaux se trouble

6 Conclusion

Quand on mélange de la levure chimique avec de l'eau, une transformation chimique a lieu, il se forme du dioxyde de carbone.

Compétences	Connaissances, capacités et/ou attitudes évaluées
4 - Les systèmes naturels et les systèmes techniques	Lire et comprendre un document scientifique Mettre en œuvre un protocole expérimental