



VIDÉO

VISIONNE l'expérience suivante.

DÉTERMINE le matériel utilisé.

DÉCRIS le mode opératoire.

DESSINE le schéma et **NOTE** tes observations et ton interprétation du phénomène observé.

Matériel

Une pompe à vide

Une platine

Une cloche

Un marshmallow

Mode opératoire

Placer le marshmallow sur la platine, le recouvrir de la cloche.

Brancher la pompe et aspirer l'air sous la cloche.

Après quelques minutes, on arrête la pompe.

Puis, on fait rentrer l'air sous la cloche.

Schémas



Observation et interprétation du phénomène observé

Au bout de quelques instants, le chocolat du marshmallow se fendille puis craque.

Quand on fait rentrer l'air sous la cloche, le chocolat reprend sa forme initiale.

Quand l'air est aspiré par la pompe, il y a un vide partiel sous la cloche et les bulles d'air emprisonnées dans le marshmallow poussent sur le chocolat et le font craquer.

Quand on remet l'air dans la cloche, il y a un équilibre des pressions (entre l'air des bulles et l'air revenu dans la cloche) et le chocolat reprend sa place.

INDIQUE dans le tableau les conclusions que l'on peut tirer pour chaque expérience.

Expérience 1	Expérience 2	Expérience 3
..... Il n'y a pas de glucose..... Il n'y a pas de glucose..... Du glucose apparait quand
..... quand on place du pain..... quand on mélange de l'eau..... on place du pain en.....
..... en présence d'eau..... et de la salive..... présence de salive et d'eau.....
.....

En se basant sur les résultats de l'expérimentation, les élèves de la classe ont émis des hypothèses différentes pour expliquer l'origine du gout sucré du pain. Une seule est correcte. Laquelle ?

NOIRCIS le cercle correspondant à la bonne affirmation.

- Le pain contient du sucre.
- Ni le pain, ni la salive ne contiennent de sucre. C'est une sensation.
- La salive contient du sucre.
- Le pain et la salive contiennent du sucre.
- C'est l'action de la salive sur le pain qui transforme un de ses composants en sucre, d'où le gout sucré.



CORRIGÉ