

II) MÉLANGE HOMOGÈNE OU HÉTÉROGÈNE

TRAVAIL À FAIRE :

Qualifier le type de mélange obtenu après préparation du mélange

Liste du matériel :

- 3 verres ,cuillère, huile, eau, sel, sirop de grenadine(menthe ou autre) ou liquide coloré (encre,coca..) .

Appliquer un protocole expérimental pour les mélanges.

Protocole 1 : Mélange eau et sel

Liste du matériel : verre ; eau sel, cuillère

Mode opératoire :

- remplir la moitié du verre avec de l'eau
- rajouter une pincée de sel dans l'eau
- remuer avec la cuillère pendant 1 mn
- dessiner ce que vous observez

Protocole 2 : Mélange eau et huile

Liste du matériel : eau, huile, verre, cuillère à soupe

Mode opératoire :

- Remplir le verre à moitié d'eau
- mettre une cuillère à soupe d'huile dans l'eau
- remuer pendant 1 minute
- Laisser reposer

Protocole 3 : Mélange eau et sirop (ou encre ou coca)

Liste du matériel : verre, eau, cuillère à soupe, Définitions :sirop (ou coca ou encre)

Mode opératoire :

- remplir le verre à moitié d'eau
- rajouter une cuillère de sirop (encre coca)
- remuer pendant 1 minute

Définitions :

Mélange homogène : l'œil ne distingue plus les éléments du mélange les uns des autres.

Mélange hétérogène : l'œil peut distinguer les différents constituants du mélange.

Réaliser

1- Réaliser les mélanges.

Valider

2- Observer et schématiser les mélanges obtenus.

3- Indiquer en dessous de chaque schéma la qualification appropriée : « mélange homogène » **OU** « mélange hétérogène ».

4- Observer l'eau seule. Peut-on la qualifier de mélange homogène **OU** de mélange hétérogène ?

Conclure

5- Qualifier le type de mélange obtenu après préparation de la boisson à l'eau et au sirop de grenadine.