

Ch5 Les changements d'état de l'eau

Activité1 : Thomas et la cuisson des pâtes

Thomas a très faim. Sa copine Naïma s'apprête à mettre les pâtes dans une casserole contenant de l'eau en ébullition.

- Non ! Attends Naïma !! Il n'y a presque pas de bulles.
- Ne t'inquiète pas, je peux mettre les pâtes et elles cuiront parfaitement bien!

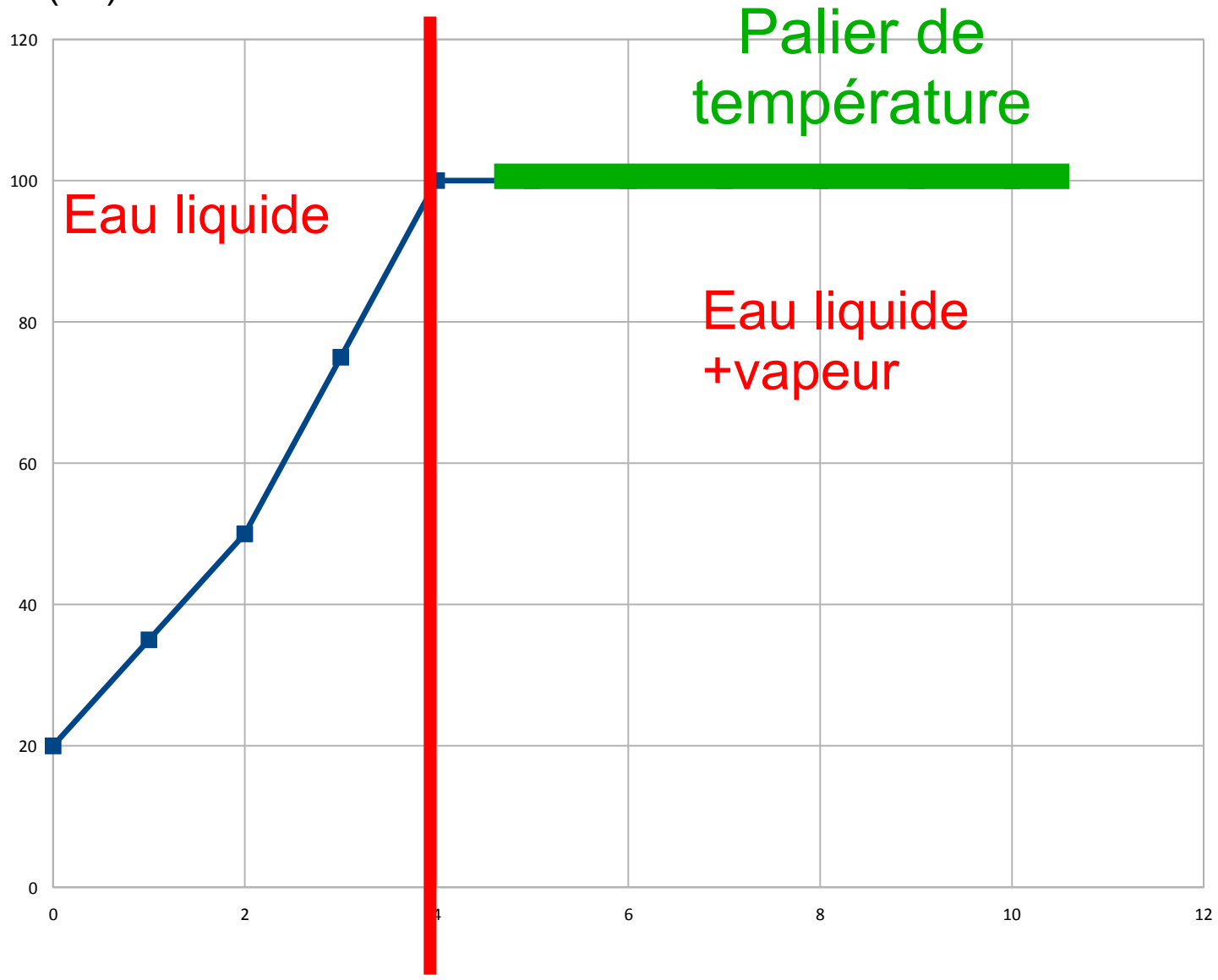


Conclusion :

C'est Naïma qui a raison : les pâtes ne cuiront pas plus vite dans une casserole contenant plus de bulles : il suffit que l'eau soit en ébullition à 100°C.

Courbe d'ébullition de l'eau

Température (°C)



temps(min)

A retenir : Les changements d'état des corps purs se font à température constante. L'ébullition de l'eau s'effectue à 100°C à la pression atmosphérique . La courbe présente alors un palier de température.

Remarque : Lorsque la pression augmente, comme dans la cocotte minute, la température d'ébullition de l'eau est alors constante, mais égale à 120°C environ.