

1) Travail préparatoire

- A la maison, vous préparerez quelques échantillons d'aliments variés dans des petits emballages **individuels** (réalisés avec du film alimentaire par exemple). Si vous amenez des aliments liquides, arrangez-vous pour les transporter dans des emballages hermétiques. Un échantillon de carotte, c'est par exemple une rondelle. C'est suffisant.
- Vous devrez connaître le nom de l'aliment présent dans chaque échantillon.
- Un nombre de 5 ou 6 aliments différents est correct. Si vous êtes curieux, vous pouvez en amener un peu plus.
- ATTENTION – A partir du moment où ces aliments servent pour l'expérience, ils ne sont plus considérés comme comestibles. Ils seront forcément jetés à la fin de l'expérience.

2) Déroulement du TP

- Vous travaillerez en groupe de 2 ou 3 élèves et une planche servira à délimiter la zone « expérience ». Toutes les expériences de votre groupe se dérouleront uniquement sur cette planche.
- Par groupe, vous disposerez d'une spatule, d'un petit récipient contenant du Sulfate de Cuivre Anhydre et d'un chiffon.
- Un côté de la spatule ne servira qu'à toucher le Sulfate de Cuivre Anhydre, l'autre côté pourra toucher l'aliment à tester.
- Vous poserez l'aliment à tester sur la planche, vous prendrez un peu de Sulfate de Cuivre Anhydre avec le bon côté de votre spatule et vous déposerez le produit chimique sur l'aliment à tester.
- Si le produit devient bleu, vous pourrez en déduire que l'aliment contient de l'eau. Si le produit ne change pas de couleur, alors vous pourrez en déduire que l'aliment ne contient pas d'eau.
- Vous complétez votre grille en indiquant vos conclusions

3) Nettoyage

- Lorsque votre expérience est terminée, vous apporterez au bureau, dans le calme, les récipients contenant le Sulfate de Cuivre Anhydre.
- Ensuite vous viendrez vider votre planche dans la poubelle prévue à cet effet. Vous nettoierez votre planche à l'eau et vous la ramènerez au bureau une fois séchée.
- Vous vous laverez correctement les mains.