

Introduction : rappel des critères de miscibilité/non miscibilité avec l'eau (d'après expériences réalisées lors de la séance n°1)

A - Réponse à la question : « pourquoi l'huile et le vinaigre ne sont pas miscibles ? »

- 1) Molécules présentes dans l'huile (présenter des formules topologiques)
- 2) Molécules présentes dans le vinaigre (idem)
- 3) Conclusions

B - Comment faire en sorte qu'un mélange huile/eau ne se sépare pas rapidement en deux phases (et garde ainsi l'aspect d'une phase homogène) ?

- 1) Premières pistes de réflexion (réaliser éventuellement des expériences et les décrire)
- 2) Une expérience avec du lait entier (joue le rôle de l'huile) et de l'encre (joue le rôle de l'eau)
- 3) Recherches sur les tensioactifs
 - a. Description
 - b. Exemples
 - c. Expériences : obtention d'émulsions huile/eau