

École, Collège, Lycée
De 8 à 17 ans

CHIMIE ET SOCIÉTÉ

<http://www.chimieetsociete.org/ressources/bee-la-chimiste.html>

Chimie et société : commission de la Fondation Maison de la chimie qui promeut la culture scientifique et technique à travers le domaine de la chimie. Le site présente l'actualité scientifique et propose de nombreuses ressources pour un public varié.

Les petites expériences de Bee la chimiste : propositions d'expériences pouvant être réalisées avec du matériel disponible à la maison pour observer des transformations chimiques simples.

Physique-Chimie : découverte de la constitution et des transformations de la matière

Bee la chimiste te propose de la suivre et de présenter tes talents de chimiste. Prenons comme exemple les sucres.

Ce sera l'occasion pour toi de réaliser un protocole expérimental et de manipuler avec une rigueur scientifique.

- Visualise la vidéo et suis les explications de Bee la chimiste pour identifier, grâce à des expériences simples, la présence de sucre dans les aliments.
- N'oublie pas de t'équiper d'une blouse ou d'un vieux tee-shirt et de lunettes. Reproduis avec des adultes l'expérience que tu viens de découvrir.
- Dans quels aliments trouve-t-on des sucres complexes ?

L'expérience :

- Quel produit utilise-t-on pour mettre en évidence la présence de sucre complexe dans les aliments ?
- Quel est le résultat du test si des sucres complexes sont présents dans les aliments. Sinon, quel résultat obtient-on ?

Communication des résultats d'expérience :

- Réalise un schéma de l'expérience avec une légende.
- Pour aller plus loin, tu peux consulter la fiche associée : « Sucré ou pas sucré ».
- Présente ta démarche sous la forme d'un poster et fais découvrir tes talents de chimiste à tes proches.