Les changements d'état de l'eau (1)

La solidification, la fusion, la vaporisation et la condensation sont des changements d'état de l'eau. Placée dans un congélateur en absence de chaleur l'eau se solidifie et devient de la glace. Ce passage de l'eau de l'état liquide à l'état solide est la solidification. Lorsque la glace est placée à l'air libre, elle fond par un apport de chaleur et devient liquide ce passage de l'eau de l'état solide à l'état liquide est la fusion. Sous l'effet de la chaleur ou du feu, l'eau liquide se transforme en vapeur d'eau. Ce passage de l'eau de l'état liquide à l'état gazeux est la vaporisation. Quand la vapeur d'eau entre en contact avec la surface du couvercle des gouttes d'eau se forment. Ce passage est de l'eau de l'état gazeux à l'état liquide est la condensation.

Science : Les changements d'état de l'eau (2)

La solidification et la fusion de l'eau sont utilisées pour conserver en bon état du poisson, de la viande et d'autres aliments frais. Ils sont aussi utilisées pour conserver les vaccins, les médicaments et pour refroidir les boissons. La vaporisation est utilisée pour récupérer : soit un corps dissous dans l'eau (le sel marin) soit un corps en suspension dans l'eau (l'huile) l'ébullition est aussi utilisée pour la cuisson du couscous ou de la semoule de manioc. La condensation de l'eau est utilisée pour récupérer de l'eau pure.

Application

- 1) La solidification, la fusion, la vaporisation, la condensation sont.....
.....
- 2) Le passage de l'eau de l'état liquide à l'état solide est
Le passage de l'eau de l'état gazeux à l'état liquide est
Le passage de l'eau de l'état solide à l'état liquide est.....
- 3) Ecris vrai ou faux.
La solidification et la fusion de l'eau sont utilisées pour récupérer un corps dissous dans l'eau :
 - La vaporisation est utilisée pour récupérer un corps en suspension dans l'eau.
 - L'ébullition est utilisée pour la cuisson du couscous.La condensation est utilisée pour la conservation du poisson et de la viande