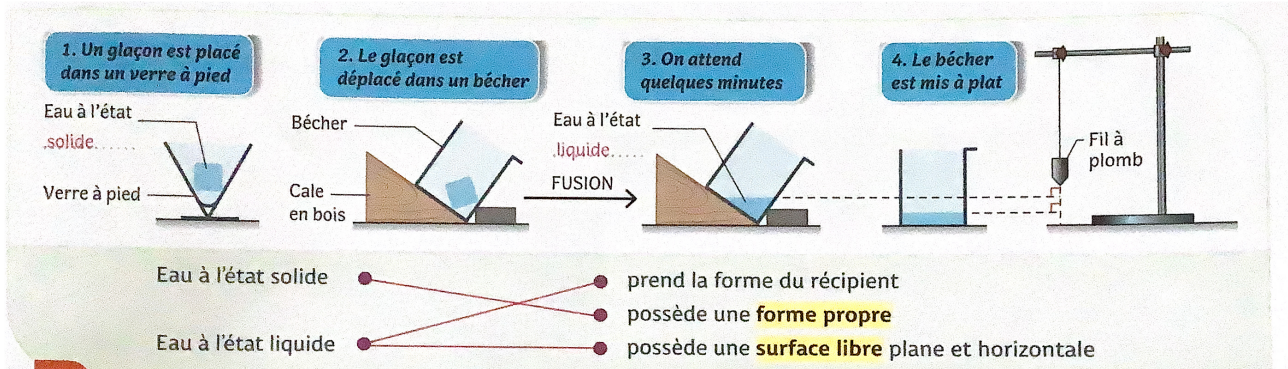


## Corrigé du TP 2: La congélation, propriétés des états solide et liquide

- 1) La recongélation d'un produit décongelé favorise le développement de bactéries et peut provoquer des intoxications alimentaires si on le consomme.
- 2) Ils doivent vérifier à leur retour que l'eau du glaçon, à un moment donné, n'est pas passée par l'état liquide.
- 3) **Problématique:** Comment est-il possible de savoir si, à un moment donné, l'eau du glaçon est passée par l'état liquide?
- 4) Voir ci-dessous.



- 5) .
- 6) Voir ci-dessus.
- 7) A: Les particules sont compactes et désordonnées.  
B: Les particules sont dispersées et désordonnées.  
C: Les particules sont compactes et ordonnées.
- 8) A: État liquide.  
B : État gazeux  
C: État solide
- 9) Les propriétés des états solide et liquide sont différentes au niveau macroscopique et cela s'interprète par une organisation différente de la matière au niveau microscopique. Placer un glaçon dans un récipient au congélateur est donc une idée ingénieuse.

Bilan :

Solide : L'eau solide a une forme propre et un volume propre.

Liquide : L'eau liquide n'a pas de forme propre mais à un volume propre. Sa surface est plane et horizontale.

Gazeux : L'eau gazeuse n'a pas de forme propre et de volume propre. Elle est compressible.