

Qui a inventé l'eau chaude

Peut-être un cuisinier ?

Atelier autour de la calorimétrie dans une cuisine

Introduction

La cuisson des aliments permet à l'homme de mieux s'alimenter. L'eau est le milieu le plus largement utilisé pour cuire nos pâtes, légumes, riz, œufs,... Pourquoi est-ce que cela fonctionne si bien ? C'est aussi un mode de cuisson dont le coût n'est pas anodin. Mais d'où vient la facture ? Et comment la comprendre, voire la diminuer ?

Objectifs d'un atelier autour de l'eau chaude :

- Quelle est l'énergie nécessaire pour faire bouillir de l'eau ?
 - À quelle grandeur physico-chimique est-elle liée ?
 - Comment la caractériser à l'aide de ce qu'on peut trouver dans une cuisine ?
- Quelle est l'énergie nécessaire pour décongeler un aliment ?
 - À quelle grandeur physico-chimique est-elle liée ?
 - Comment la caractériser à l'aide de ce qu'on peut trouver dans une cuisine ?

En pratique

Les actions : cuire, infuser, décongeler, cuire à la vapeur, ...

Matériel de cuisine utilisable : bouilloire, cuit-œuf, micro-onde, plaque électrique, au gaz, four, casserole à pression,...

Instruments de mesure : thermomètre, balance, récipients gradués, multimètre

Produits et substances disponibles: de l'eau liquide et solide

Rappel théorique

Rappel de définitions et formules :

capacité thermique ou calorifique

quantité d'énergie nécessaire pour élever d'un degré la température d'un kg d'une substance (capacité thermique massique, en $\text{J}\cdot\text{kg}^{-1}\cdot\text{K}^{-1}$) ou d'une mole d'une substance (capacité thermique molaire, en $\text{J}\cdot\text{mol}^{-1}\cdot\text{K}^{-1}$)

Enthalpie de fusion

variation d'enthalpie accompagnant le changement d'état (solide vers liquide) pour une quantité de matière donnée. Cette variation est fournie sous forme de chaleur. L'enthalpie de fusion s'exprime en $\text{J}\cdot\text{mol}^{-1}$ et l'enthalpie de fusion massique s'exprime en $\text{J}\cdot\text{kg}^{-1}$.

Enthalpie de vaporisation (ou d'ébullition)

variation d'enthalpie accompagnant le changement de l'état liquide vers l'état solide pour une quantité de matière donnée.

Les "formules" de base :

Sécurité :

- l'eau chaude, c'est chaud !
- L'électricité et l'eau, ça ne s'apprécie pas !
- L'eau et la glace par terre, ça glisse !

Expérimenter :

- remplir la bouilloire, mesurer la quantité, la température
- enclencher le chronomètre en allumer la bouilloire
- stopper le chronomètre une fois l'ébullition atteinte
- recommencer ? dans quelles conditions ?
- comment représenter les mesures, les interpréter ?

Questionnement, prolongements :

- Énergie nécessaire pour un procédé donné, coût, équivalent en carburant, en empreinte écologique (dioxyde de carbone) ?
- Pour un procédé culinaire donné, quel est la m
- Quels sont les moyens de cuisson à l'eau les plus économiques ?
 - en énergie ? en eau ?
- Et quand la pression change : en altitude ? dans une cocotte-minute ?
- Extension : mesure de la capacité calorifique de solides métalliques : cuivre, aluminium,... et comment les comparer pour ces différents corps (Dulong et Petit)

From:

<https://dvillers.umons.ac.be/wiki/> - **Didier Villers, UMONS - wiki**

Permanent link:

https://dvillers.umons.ac.be/wiki/teaching:qui_a_invente_l_eau_chaude?rev=1486116942

Last update: **2017/02/03 11:15**

