



# La cristallisation du sucre

Hanaé DUVAL 5D



Comment ça marche ?



**La formation de cristaux de sucre provient généralement d'une impureté dans la préparation, autour de laquelle le sucre va s'amasser et créer des cristaux. Ici, c'est le surplus de sucre dans l'eau sucrée qui est attiré par les grains sur le bâton et qui va s'agglutiner autour.**



# JOUR 1

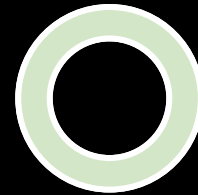
On débute l'expérience,  
premiers préparatifs :  
.Faire chauffer 200 ml d'eau  
jusqu'à ébullition et  
dissoudre 400 g de sucre.  
.Verser dans des verres à  
orangeade.





# Suite de la préparation

On essaie avec du  
sirop de myrtille  
pour colorer le  
mélange...



ATTENTION :  
Nous avons utilisé  
du sirop naturel,  
donc sans produit  
chimique, un sirop  
industriel contient  
généralement de quoi  
empêcher la création  
des cristaux !!



Et avec du sucre complet !

C'est parti !



Eau et sucre complet dissout à l'intérieur.



Pour l'instant,  
celui au sucre  
complet rate  
complètement et  
le sucre se  
dissout...



**Jour 2** d'observation

**Ça commence...  
Les cristaux  
commencent  
doucement à se  
former.**





JOUR 3 d'observatio  
n

On réessaie avec le sucre complet, mais cette fois on enduisant le bâtonnet de sucre classique. Pour les deux autres, tout fonctionne et les cristaux se forment plutôt rapidement.

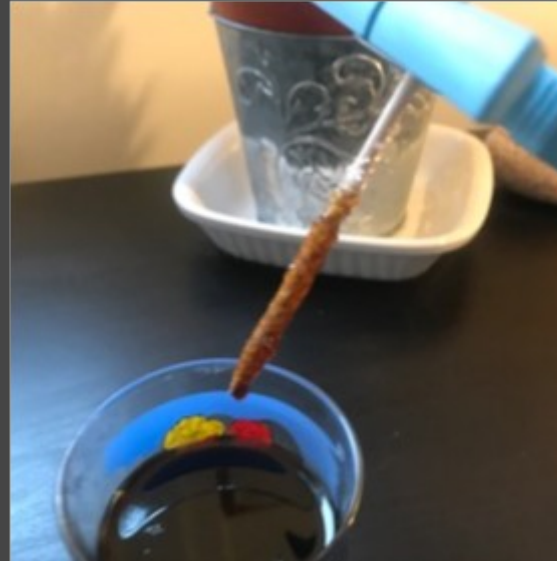


# JOUR 4

d'observation

Cette fois-ci, le sucre com plet com m ence  
à faire des cristaux et les autres  
fonctionnent vraiment en de m ieux en  
m ieux !





# JO U R 5

d'observation

**Nous n'avons peut-être pas mis assez de sirop car les cristaux ne se sont quasiment pas colorés...**

**Le sucre complet n'a pas très bien fonctionné, les cristaux sont minuscules.**

# Conclusion

Enfin, l'expérience a super bien fonctionné pour moi !

Les cristaux se sont créés très rapidement et ont grossi tout le long des vacances

En revanche, l'expérience avec le sucre complet n'a pas vraiment réussi, ou que très peu malheureusement

Mais c'était amusant à faire quand même



# FIN

Celui au sucre complet a très mal fonctionné surement parce qu'il a une « densité » de sucre moins importante que le sucre blanc classique. Ce dernier a en revanche super bien fonctionné et les cristaux sont très visibles !

