



Maïzena: Solide ou liquide ? par Florian

publié le 04/12/2012





Après un **mélange** précis de **maïzena** et d'**eau** dans une assiette, on obtient une matière blanche :

- **Solide** quand on la manipule brusquement : changement de forme par pression de la main ou doigt qui tente de s'enfoncer dedans : la matière **résiste** !
- **Liquide** quand on le laisse reposer sur une main plane. Si la main est inclinée, on voit la matière blanche **s'écouler** !

Ce n'est pas un changement d'état, c'est une matière en deux états... qui ne sait pas choisir son état !

Une explication ?

Vidéo disponible prochainement sur le réseau du collège.