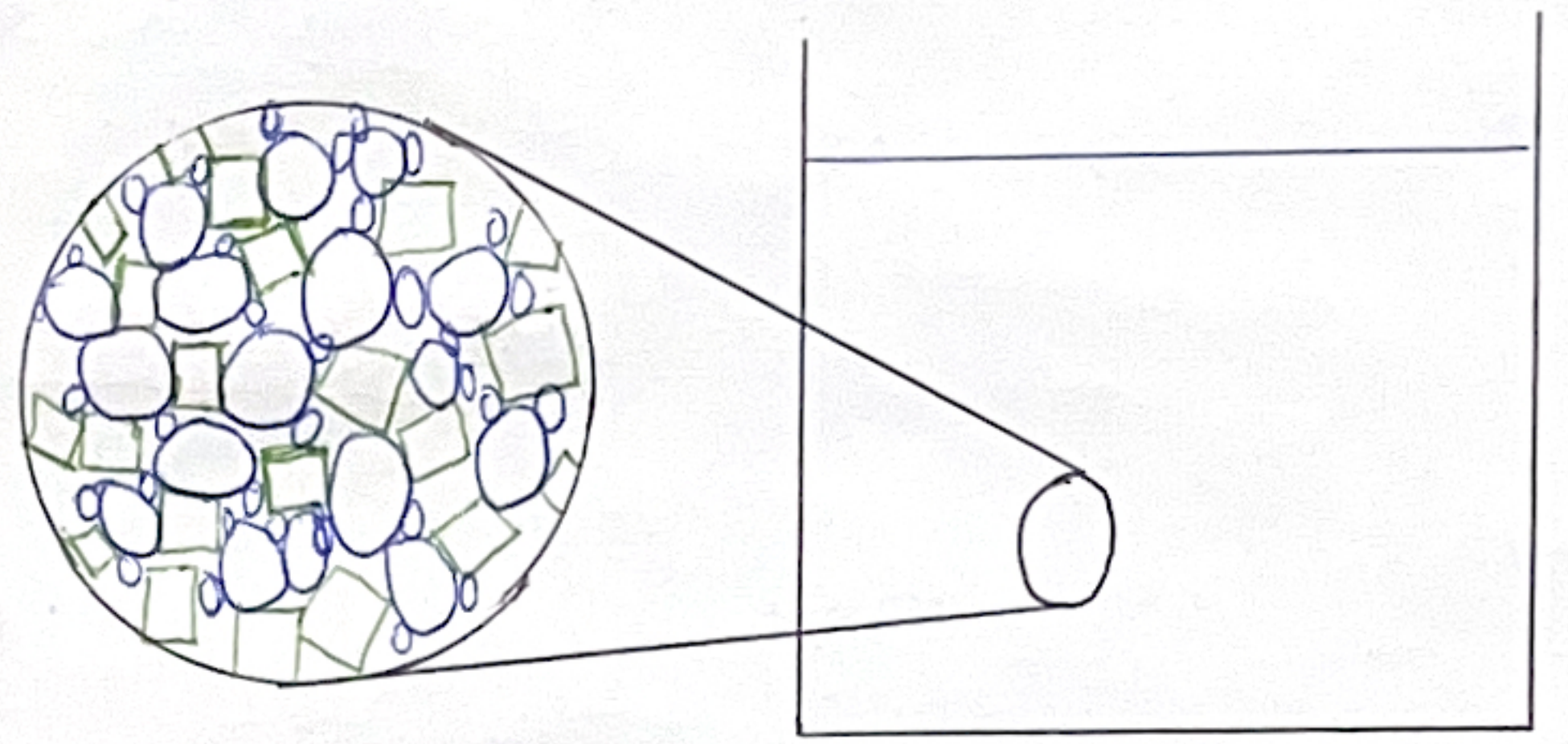


Les Molécules

1. Eau sucrée

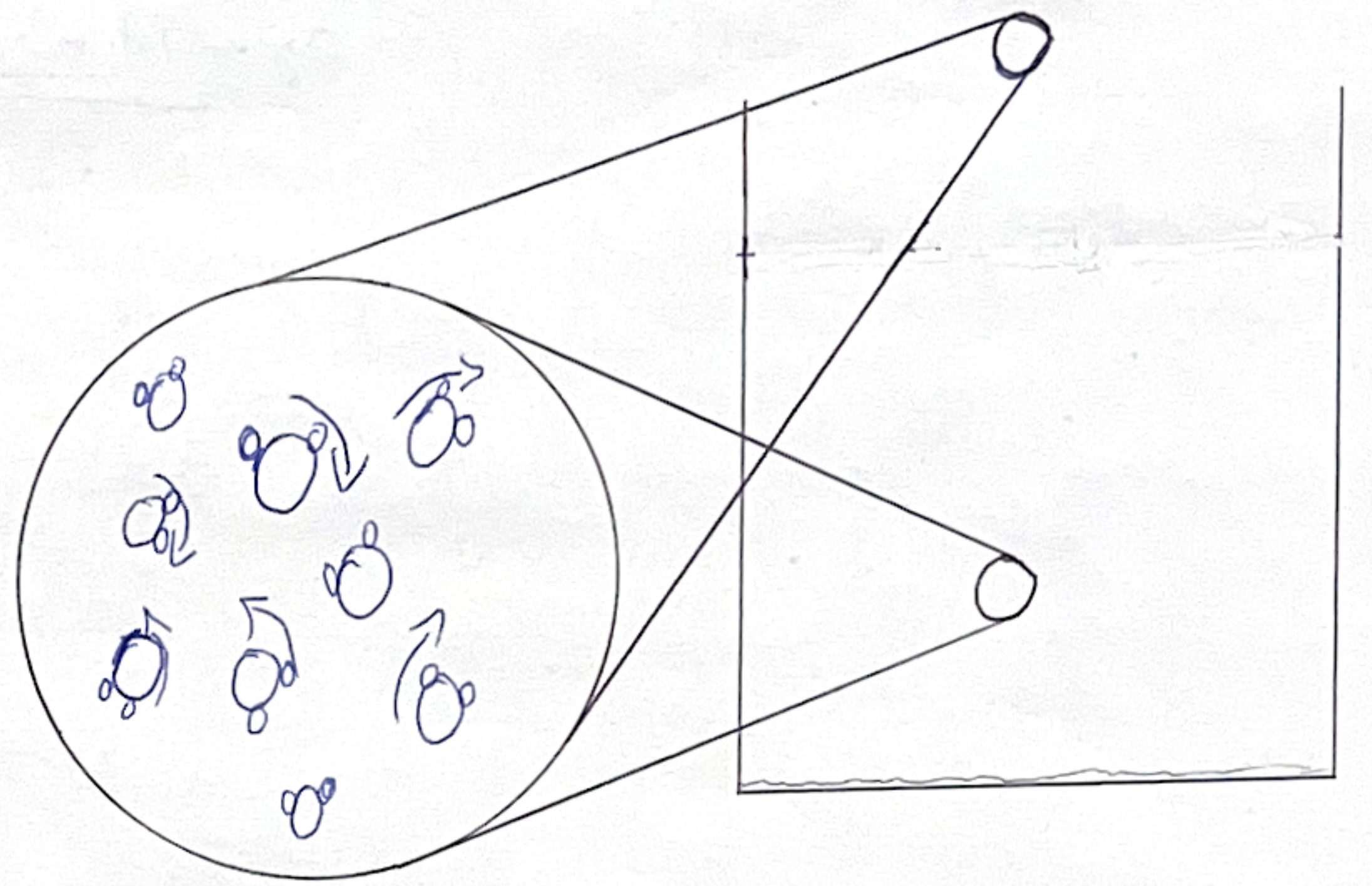
- Molécules d'eau
- Molécules de sucre



L'eau sucrée est un mélange liquide. Un liquide est incompressible car les molécules sont collées mais désordonnées, elles peuvent glisser les unes sur les autres.

2. L'évaporation

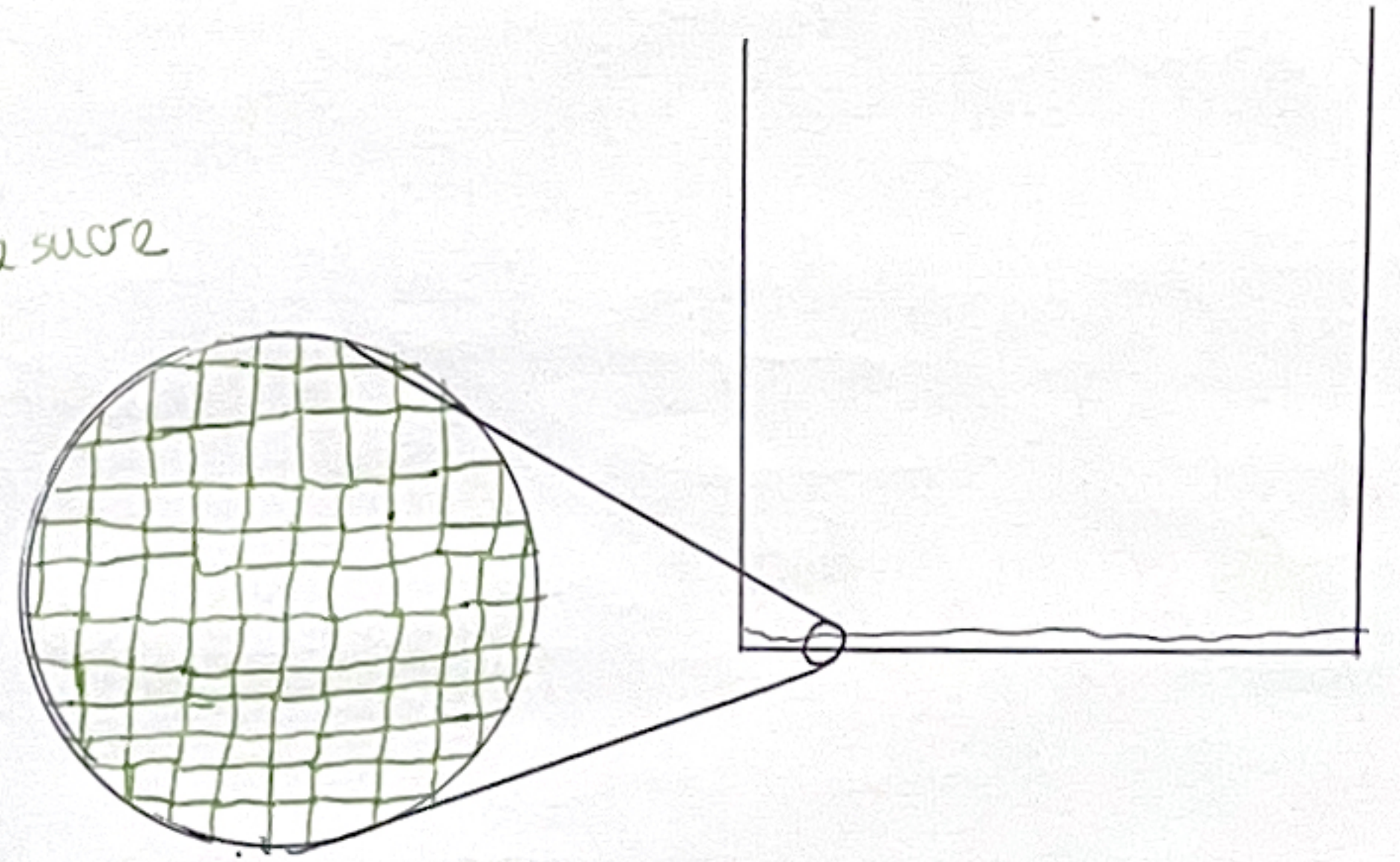
- Molécules d'eau



L'eau s'évapore car les molécules d'eau se dispersent et s'envolent. Les molécules ne sont plus collées mais écartées et se déplacent très rapidement.

3. Le sucre solide

- Molécules de sucre



Lors de l'évaporation, les molécules de sucre s'organisent et se rangent pour devenir solide (le sucre reste au fond du récipient car le sucre ne peut pas s'évaporer, donc lorsque toute l'eau a été évaporée, le sucre redevient solide.) Dans un solide, les molécules sont rangées et ordonnées. Elles ne peuvent pas bouger et glisser entre elles, un solide est donc incompressible.

Remarque:

Le nombre de molécules ne change pas car même si les molécules d'eau et de sucre subissent des transformations physiques, le nombre et la masse de molécules ne change pas.