

Exercice 5

Quel chocolat fond plus vite ?

Le chocolat est principalement composé de lait, de cacao, de sucre et de beurre de cacao. Le chocolat noir contient une grande quantité de cacao alors que le chocolat blanc ne contient aucune trace de cacao. Beaucoup de gens, y compris les jeunes enfants, aiment le chocolat blanc car il fond dans la bouche.



Fig.1 Chocolat noir



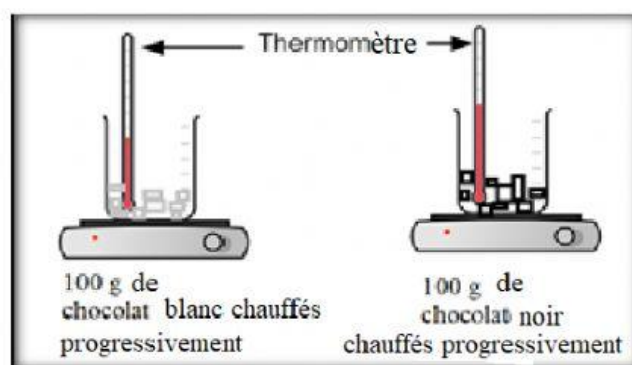
Fig.2 Chocolat blanc

Le **document-1** représente une expérience réalisée par un étudiant pour savoir lequel du chocolat noir ou blanc fond plus rapidement.

Le **document-2** représente le résultat de cette expérience.

1. En se référant au texte, répondre aux questions qui suivent :

1.1. Montrer que le chocolat est un mélange.



Document-1

1.2. Quelle est la différence entre le chocolat noir et le chocolat blanc ?

1.3. Compléter l'hypothèse suivante, avec le(s) mot(s) approprié(s) de la liste ci-dessous :

Plus de, moins de, plus rapidement.

Je pense que si le chocolat a cacao, alors il fondra

2. En se référant au **document-2**, répondre aux questions qui suivent :

2.1. Comparer le point de fusion du chocolat noir à celui du chocolat blanc.

Type de chocolat	Point de fusion (°C)	Temps écoulé avant que la fonte ne commence (min)
Chocolat noir	48	3
Chocolat blanc	40	2

Document-2

2.2. Indiquer lequel des deux types de chocolat (le chocolat noir ou le chocolat blanc) fond plus rapidement.

2.3. Compléter la conclusion suivante, avec le(s) mot(s) approprié(s) de la liste ci-dessous :

Correcte, fausse, moins de, plus de, blanc, noir, plus rapidement.

Mon hypothèse est....., car le chocolatcontient

.....cacao que le chocolatet fond.....