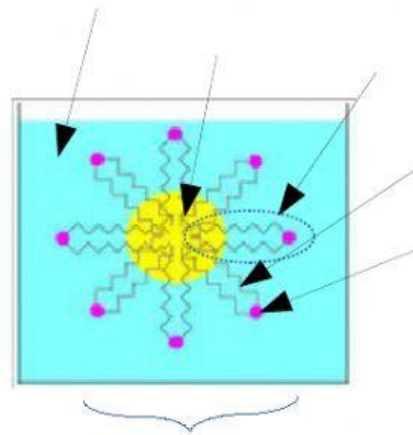
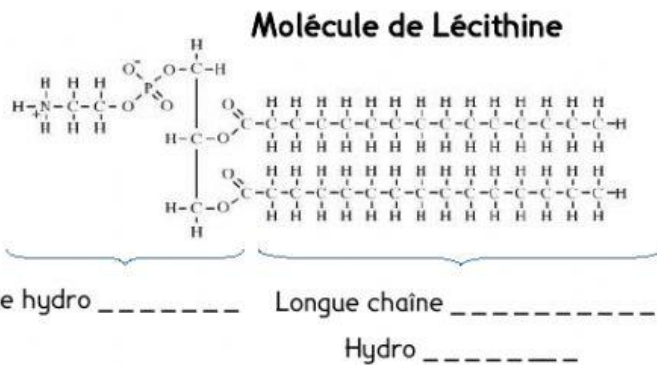


# TD : Mayonnaise

## Exercice 1 : Comment mélanger durablement l'huile et l'eau ?

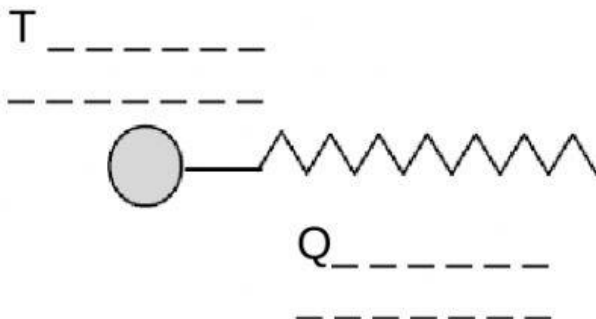
En leur ajoutant des molécules « entremetteuses » qui ont une affinité à la fois pour l'huile et pour l'eau. Ces molécules possèdent une partie hydro \_\_\_\_\_ et une partie hydro \_\_\_\_\_. C'est grâce à ces molécules \_\_\_\_\_ que l'on obtient la mayonnaise, où la concentration en huile atteint 65%. Les mayonnaises sont des \_\_\_\_\_. Les tensio-actifs de la moutarde et du jaune d'œuf (les \_\_\_\_\_) servent à enrober les gouttelettes d'huile pour former des \_\_\_\_\_.

x Compléter les schémas ci dessous



Lorsque l'on mélange de l'huile et de l'eau on obtient une \_\_\_\_\_ mais celle-ci est \_\_\_\_\_.

Le schéma ci-dessous représente une molécule \_\_\_\_\_.



Dans les recettes de mayonnaise, on recommande de mélanger d'abord le jaune d'œuf et la moutarde, puis d'ajouter l'huile lentement en fouettant. Pourquoi ne pas ajouter la moutarde à la fin ?