
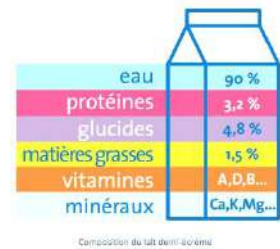


 date :		 niveau 4 ^e	
	Collège A. Dusolier - NONTRON	SCIENCES PHYSIQUES		
	Masse volumique			
LE LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ				
COMPÉTENCES TRAVAILLÉES : PRATIQUER DES DÉMARCHES SCIENTIFIQUES et LES LANGAGES SCIENTIFIQUES				

CONTEXTE

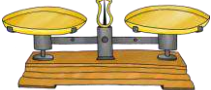
Le lait demi-écrémé est un lait standardisé par l'industrie laitière et dont le taux de matières grasses est ajusté entre 1,5 et 1,8 % (réglementation française). Du point de vue de ce critère, il se situe entre le lait écrémé et le lait entier.



DOCUMENT 1 : Flacon de lait demi-écrémé

	FLACON
	Composition : 100 % lait demi-écrémé
	Capacité : 125 mL
	Masse nette : 

DOCUMENT 2 : Masse nette ou masse brute ?

	<u>Masse nette</u> : c'est la masse du contenu du flacon, <u>sans</u> la masse du flacon.
	<u>Masse brute</u> : c'est la masse du contenu du flacon, <u>avec</u> la masse du flacon.

DOCUMENT 3 : Matériel mis à disposition

<ul style="list-style-type: none"> • 1 flacon de 125 mL partiellement rempli de lait demi-écrémé • 1 éprouvette graduée 25 mL • 1 bécher 100 mL 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 fiole jaugée 50 mL • 1 pipette plastique • 1 balance • 1 pot en verre
--	--

Travail à effectuer :

1. Elaborez une démarche permettant de déterminer la masse volumique du lait demi-écrémé. Expliquez et argumentez vos étapes. Vous préciserez le matériel utilisé en expliquant votre choix.
2. Mettez en œuvre votre démarche scientifique afin de retrouver la masse brute d'un flacon rempli de lait demi-écrémé (125 mL).