

Sciences : Pourquoi le lait ne déborde-t-il plus lorsque l'on met un objet dedans ?



Image par Myriam Zilles de Pixabay

Bibliothèque francophone multimédia – Limoges. Notre réponse du 27/03/2020

Le lait est composé d'eau à 87 %. Les 13 % restant représentent les protéines, les matières grasses, le sucre, les minéraux et les vitamines. C'est ce qu'on appelle la matière sèche.

A partir de 70-80°, les protéines se rassemblent et forment progressivement cette peau que l'on constate à la surface du liquide.

Arrivé à 100°, le lait bout et de nombreuses bulles se forment et se retrouvent bloquées sous cette pellicule provoquant alors le débordement du lait.

Lorsqu'un objet est placé dans le récipient, comme un [anti-monte lait](#), une partie des bulles s'accumulent sous l'objet permettant ainsi de limiter la production de la mousse et de la peau et d'éviter ainsi le débordement du lait.

Sources :

[« Pourquoi le lait qui bout déborde et comment l'empêcher ? » Futura-sciences.com, 15/09/2019](#)

[« Question pas bête : pourquoi le lait déborde-t-il quand il](#)

[bout ? »](#) sur *produits-laitiers.com*, 09/01/2015, mis à jour le 05/06/2019

[Eurêkoi](#) – Bibliothèque francophone multimédia de Limoges
<https://bfm.limoges.fr/>