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/