

L'OSMOSE

1 DEFINITION

Passage de molécules d'eau entre deux éléments de concentration différente ; du moins concentré vers le plus concentré jusqu'à équilibre.

2 EXPERIENCE

A Un fragment d'oignon est placé dans une préparation sucrée, si on observe au microscope il ressort que : l'eau contenue dans l'oignon s'évacue vers le liquide, la cellule se déshydrate.

Applications culinaires :

Lors d'une cuisson départ eau salée, les aliments ont tendance à perdre leur eau.

B Un fragment d'oignon est placé dans de l'eau pure, au microscope, il ressort que l'eau rentre dans le morceau d'oignon, il se réhydrate.

Applications culinaires :

Pour réhydrater les légumes secs (haricots, pois), il faut démarrer la cuisson à l'eau non salée.

