

Expérience de l'œuf : le rôle de la coquille

Expérience

Matériel :

Un œuf
du vinaigre blanc

A quoi sert la coquille de l'œuf ? Si facile à casser, peut-elle vraiment protéger le petit à l'intérieur ?



Verser du vinaigre blanc sur un œuf



Attendre quelques instant, des bulles apparaissent



Au bout d'une nuit seulement, l'œuf n'a plus de coquille. Il est quasi translucide. La coquille a été « rongée » par l'acide mais la fine peau est toujours présente ce qui rend encore l'œuf solide malgré l'absence de coquille



Œuf avec coquille



Œuf sans coquille