

Cours n°3 : Le comportement des composés tel que nous le percevons dépend de leur structure à l'échelle microscopique

Pourquoi, à température ambiante, l'eau est-elle liquide, l'oxygène est-il gazeux et le sel de cuisine est-il solide ? Pourquoi peut-on « mettre de l'eau dans son vin » et pourquoi la moutarde aide-t-elle à « faire monter la mayonnaise » ? Pourquoi les carottes sont-elles orange et pourquoi les crèmes solaires nous protègent-elles des rayons ultraviolets ? Cette séance montrera que des réponses simples se trouvent dans la structure des molécules et des atomes qui les constituent.



Cours N°3 - Le comportement des composés tel que nous le percevons dépend de leur structure

à l'échelle microscopique

