

Comment fabriquer de la colle avec du lait ?



1



2



3



Dans le lait, il y a des petites protéines qui ressemblent à des minis spaghettis. Le vinaigre contient de l'acide, qui s'accroche à ces protéines. À cause de lui, les protéines s'accrochent entre elles et font des grumeaux. Le bicarbonate enlève l'acide. Les grumeaux redeviennent alors liquides mais les protéines sont très emmêlées, comme des spaghettis. Cela donne une pâte collante.

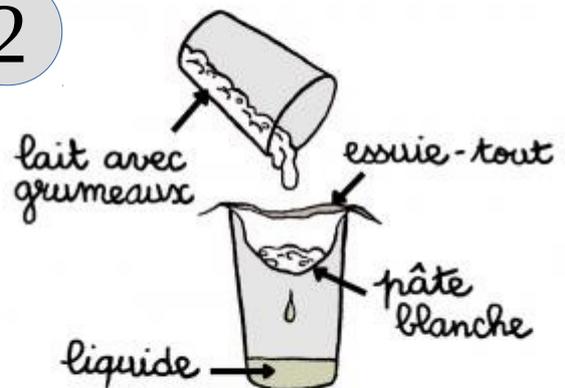
Comment fabriquer de la colle avec du lait ?



1



2



3



Dans le lait, il y a des petites protéines qui ressemblent à des minis spaghettis. Le vinaigre contient de l'acide, qui s'accroche à ces protéines. À cause de lui, les protéines s'accrochent entre elles et font des grumeaux. Le bicarbonate enlève l'acide. Les grumeaux redeviennent alors liquides mais les protéines sont très emmêlées, comme des spaghettis. Cela donne une pâte collante.