

# Sphère d'eau comestible

## Informations

- DAI Elodie [daielodie2@gmail.com](mailto:daielodie2@gmail.com)
- GENG Qinping [Qin\\_Ping.Geng@etu.sorbonne-universite.fr](mailto:Qin_Ping.Geng@etu.sorbonne-universite.fr)
- KALARANJAN Yukantha [kyukantha14@gmail.com](mailto:kyukantha14@gmail.com)
- RASOAMANANJARA Maëva [rasmaeva01@gmail.com](mailto:rasmaeva01@gmail.com)
- Toutes en Double-Majeur: Chimie-Science de la Vie
- F24/02-21/04

## Contexte

Dans le cadre du projet Label Vert, nous devons réaliser un projet scientifique en rapport avec la chimie verte (innovations, procédés etc). Le FabLab nous permet de réaliser ces expériences.

## Objectifs

- Vérifier la faisabilité des sphères d'eau via le processus de sphérification inverse
- Mesurer la concentration de calcium dans ces sphères via un dosage EDTA



---

Revision #2

Created 27 March 2023 07:19:36 by Dai Elodie

Updated 27 March 2023 07:44:28 by Dai Elodie