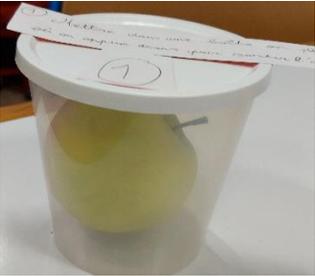
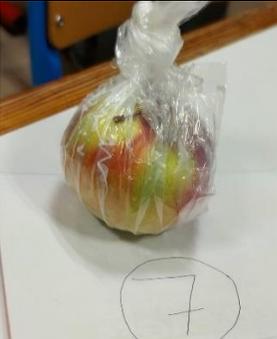
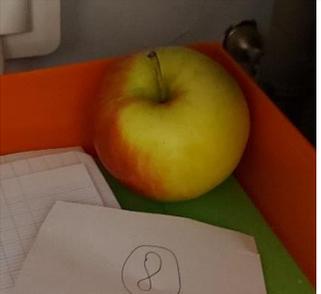
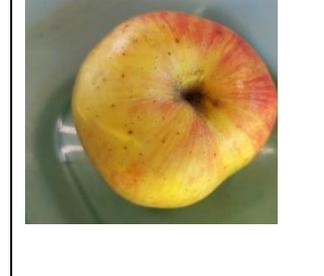


Une pomme se conserve-t-elle plus longtemps quand elle est « hors d'air » ?

Expériences proposées par les élèves	Jour 1 : 06/01/2022	Avant les vacances : Le : 03/02/2022	Après les vacances : Le 03/03/2022	Observations : Le : 03/03/2022
0) Pomme témoin : posée sur la table à l'air, à côté des expériences.				<p>« La pomme a des petits points blancs. » « La pomme a beaucoup de taches brunes. » « Je vois qu'elle a changé de couleur et qu'elle a plus de rides. » « L'odeur a changé. Cela ne sent pas bon. » « Elle commence à pourrir. » « Elle a des creux. » « Elle est devenue plus molle qu'avant. » « Elle a totalement changé. »</p>
1) Mettre une pomme dans une boîte en plastique où on appuie dessus pour sortir l'air.				<p>« Au-dessus de la pomme c'est brun. Je pense qu'elle a pourri. »</p>
2) Mettre une pomme dans un bocal fermé.				<p>« La pomme est un peu molle et sent fortement. Dans le bocal, il y a de l'eau et il y en a aussi qui sort là où il y a la tige. Elle a plein de petites tâches brunes. » « La pomme a des points noirs. » « Je vois qu'elle n'a pas changé. »</p>
3) Mettre une pomme dans une poche sous-vide.				<p>« Elle a de la buée et j'ai l'impression qu'elle est mouillée. » « Elle est toute grosse. »</p>

<p>4) Mettre du film alimentaire autour de la pomme.</p>				<p>« La couleur a changé. » « Elle est vert, rouge et marron. Elle est un peu molle. » « Elle a des tâches brunes et est un peu dure. »</p>
<p>5) Mettre une pomme dans un sachet plastique avec un nœud.</p>				<p>Plus d'observation, la pomme a été jetée avant les vacances car elle était déjà entièrement pourrie.</p>
<p>6) Mettre une pomme dans un bocal fermé avec de l'eau.</p>				<p>« Elle est brune, un peu molle et ne sent pas bon. L'eau est verte. » « Elle a changé de couleur et d'odeur. Elle est dure. » « La pomme a des tâches brunes. Elle n'est pas dégradée et elle n'est pas molle. Sinon, elle va bien. » « Elle a changé car elle a bruni. »</p>
<p>7) Mettre une pomme dans un sachet, aspirer l'air avec la bouche et faire un nœud.</p>				<p>« La pomme a l'air en bon état. Le seul problème c'est qu'elle a de l'air. Elle a l'air dur. » « Il n'y a rien qui a changé. Je vois qu'il y a de l'air dedans. »</p>

<p>8) Poser la pomme dans un meuble clos.</p>				<p>« Je vois que la pomme est ridée et molle. Sinon la couleur n'a pas changé. » « Rien n'a changé, elle est molle et fripée. »</p>
<p>9) Enrober la pomme de cire.</p>				<p>« Je vois qu'il y a un trou et que la cire s'enlève à quelques endroits. » « Elle est plus brune à des endroits. » « Je vois qu'à travers la cire, elle a un peu pourri. »</p>
<p>10) Emballer la pomme avec de l'aluminium.</p>				<p>« Elle est molle à des endroits. Elle a gardé ses couleurs. » « Elle a l'air d'être fraîche. Elle n'a pas si changé que ça. »</p>
<p>11) Mettre une pomme dans une boîte fermant avec des languettes.</p>				<p>« Rien n'a changé car elle n'a aucun signe de moisissure ni de pourriture. » « Elle est intacte. Elle n'a rien de différents. »</p>
<p>12) Mettre une pomme dans la terre.</p>				<p>« Elle a des rides et de la moisissure. » « Elle commence à devenir toute blanche et le haut est complètement moisi. »</p>

13) Emballer une pomme avec du papier cadeau.



« Les trois quarts de la pomme ont pourri. Elle est devenue brune et molle. »



Conclusions : La pomme qui s'est conservée le mieux est la n°11, dans une boîte en plastique verte fermée par des languettes. La pomme n°10, dans l'aluminium, s'est bien conservée aussi. Elle est belle d'un côté mais a des rides de l'autre côté alors que la pomme 11 n'en a pas. Les pommes 8 et 4 n'ont pas pourri et moisi mais elles sont molles. La pomme 7 a l'air toute belle, mais elle est molle d'un côté. La pomme 6, dans l'eau, avait également l'air encore bien mais elle ne sent pas bon.

Elle semble transparente, comme si l'eau était rentrée dedans. On l'a mise devant une lumière forte et on a vu à travers alors que lorsqu'on a mis la pomme 11, on n'a rien vu, la lumière ne passait pas. En coupant les pommes en 2, on a vu les mêmes différences : la chair de la n°6 est translucide, la n°7 a un côté bien et l'autre marron et la n°11 a la chair qui est encore bonne.

On a remarqué que la pomme 3, mise sous vide, a dû relâcher des gaz car le sac était tout gonflé et la pomme n'était plus bonne.

