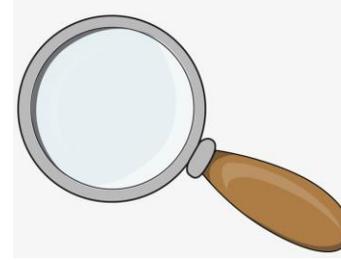


Le Soleil, notre source d'énergie

Par ABIVEN Malo, LAUNAY Antonin, BOUCHOLL Erwann, TALBI Yanis
et ONETO Enzo

Introduction



Pendant 10 jours ou plus, nous avons exposés des fruits en plein Soleil (aucune influence extérieure) pour analyser leurs réactions face au Soleil.

Nous avons choisis comme fruits :

- . La Tomate
- . Le Raisin
- . La Pomme
- . Le Kiwi
- . La Banane

Quels sont les effets du Soleil sur nos aliments du quotidien (ici les fruits) ?



Sommaire

I. Réaction de la Tomate

II. Réaction du Raisin

III. Réaction de la Pomme

IV. Réaction du Kiwi

V. Réaction de la Banane

I. Réaction de la Tomate



Jour 1



Jour 5



Jour 8



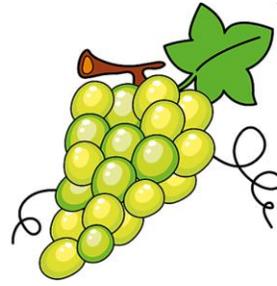
Jour 10



Résultat: Après 10 jours, nous pouvons constater que l'état de la tomate s'est dégradé très rapidement.

A la fin de l'observation, la tomate est molle et sent très fortement le moisi avec un liquide qui s'est échappé du fruit.

II. Réaction du Raisin



Jour 0



Jour 2



Jour 4



Jour 10



Résultat : Après 10 jours, l'état raisin s'est aussi dégradé mais plus tardivement (vrai différence à partir du jour 4).

A la fin de l'observation, le raisin a la peau complètement ridée, il ne puit pas et était à la fois flasque et sec.

III. Réaction de la Pomme



Jour 1



Jour 4



Jour 7



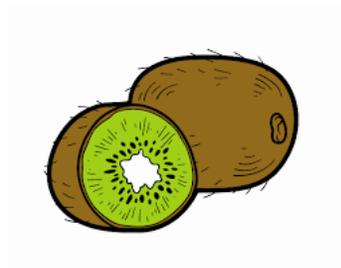
Jour 10



Résultat : Après 10 jours, la pomme n'a pas subi de changement physique majeure, la seule visible est une décoloration de sa peau.

A la fin de l'observation, la pomme est devenue molle et ne sent pas bon.

IV. Réaction du Kiwi



Kiwi Jour 0



Kiwi témoin (dans une pièce à l'ombre) Jour 0



Jour 1



Jour 3



Jour 7



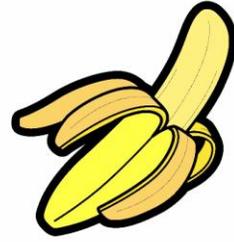
Jour 10



Résultat : Très peu de changement chez le kiwi après 10 jours, on peu juste remarquer que le Kiwi a gagné plus de ride que le Kiwi témoin.

A la fin de l'observation, le kiwi ne pue pas mais est un peu mou, le kiwi témoin est plus mou que le kiwi et a l'odeur d'un début de fruit mûr.

V. Réaction de la Banane



Jour 1



Jour 3



Jour 5



Jour 7



Jour 16



Jour 23



Résultat : L'état de la Banane s'est aussi vite dégradé (taches noires sur la peau) et l'expérience a été prolongé pour voir jusqu'où va la dégradation. La banane semble aussi se courber avec le temps et devient toute noir.

A la fin de l'observation, la Banane est molle et du liquide s'échappe de celle-ci. L'odeur aussi est très forte: elle sent la fermentation.

Conclusion

1) Tous les fruits ont eu une réaction face au Soleil, le seul facteur qui change est celui du temps. En effet, certains fruits (comme la tomate ou la banane) se sont plus vite dégradés que d'autres (kiwi). Certains ont ridés (raisin ou kiwi) alors que d'autres se sont décolorés (banane ou pomme)

2) Face au Soleil, tous les fruits sont devenus mous, certains ont même vu du liquide s'échapper de leurs corps (tomate et banane).

3) Le Soleil a fait mûrir tous les fruits.

=> OUI, le Soleil a bien une influence sur l'état du fruit.