

2.2 (C) – Mission 3 : Expérience sur la moisissure du pain

T'es tu déjà demandé ce qui crée des taches vertes et une sorte de mousse sur le pain? Faisons une expérience sur le pain pour découvrir dans quelles conditions la moisissure se développe le mieux. Enfile ton chapeau de détective et plongeons tous ensemble dans le monde de la science et des découvertes peu appétissantes!



Chaque tranche de pain sera manipulée dans des conditions différentes pour voir comment ces conditions influencent la croissance de la moisissure. En vrais détectives, nous observerons les tranches de pain chaque jour pendant cinq à dix jours pour surveiller l'apparition de signes de moisissure.

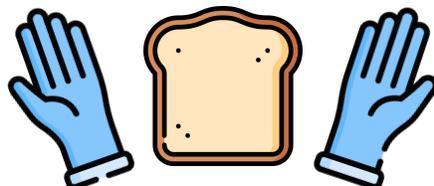
Matériel nécessaire (par groupe)

5 tranches de pain	Accès à un évier
5 sacs à sandwich en plastique	Savon pour les mains
1 paire de pinces	Marqueur ou 5 étiquettes autocollantes
1 paire de gants jetables	Crayon

Étape 1 : Réflexion sur l'expérience

En groupe, lisez chaque méthode de préparation du pain ci-dessous et réfléchissez-y.

Pain témoin
<ol style="list-style-type: none"> 1. Lave-toi les mains à l'eau chaude avec du savon en suivant la règle des 20 secondes. 2. Enfile une paire de gants jetables propres. 3. Prends une tranche de pain et mets-la directement dans un sac à sandwich en plastique. 4. Écris « pain témoin » sur le sac.



Mains non lavées

1. Prends une tranche de pain et touche-la plusieurs fois avec tes mains non lavées.
2. Mets la tranche de pain dans un sac à sandwich en plastique.
3. Écris « mains non lavées » sur le sac.

Mains lavées

1. Lave-toi les mains à l'eau chaude avec du savon en suivant la règle des 20 secondes.
2. Prends une tranche de pain et touche-la plusieurs fois avec tes mains lavées.
3. Mets la tranche de pain dans un sac à sandwich en plastique.
4. Écris « mains lavées » sur le sac.

Règle des 5 secondes

1. Prends une tranche de pain et mets-la par terre pendant 5 secondes sur chaque côté.
2. Prends la tranche de pain avec une paire de pinces propres et place-la dans un sac à sandwich en plastique.
3. Écris « règle des 5 secondes » sur le sac.

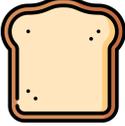
Surfaces partagées

1. Utilise une paire de pinces propres pour prendre une tranche de pain et place-la sur une surface partagée de la salle de classe (comptoir, bureau, clavier ou autre).
2. Avec les pinces propres, déplace la tranche de pain sur une autre surface. Fais toucher chaque côté de la tranche de pain sur la surface.
3. Mets la tranche de pain dans un sac à sandwich en plastique.
4. Écris « surfaces partagées » sur le sac.

Étape 2 : Prévisions

Écris les prévisions de ton groupe dans le tableau ci-dessous. Qu'arrivera-t-il à chaque tranche de pain pendant la période de cinq à dix jours?



<p>Pain témoin</p> 	
<p>Mains non lavées</p> 	
<p>Mains lavées</p> 	
<p>Règle des 5 secondes</p> 	
<p>Surfaces partagées</p> 	

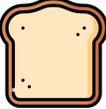
Étape 3 : Préparation du pain

Prépare les tranches de pain selon les méthodes de préparation du pain décrites à l'étape 1. N'oublie pas d'identifier le sac de chacune de tes tranches de pain. Une fois que les sacs sont prêts, ferme-les hermétiquement et place-les au même endroit, à l'abri de la lumière directe du soleil.

Étape 4 : Observations

Qu'arrive-t-il au pain? Regarde tes tranches de pain chaque jour en vérifiant les deux côtés. Écris les changements que toi et ton groupe avez remarqués dans le tableau ci-dessous.

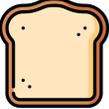


	Jour 1	Jour 2	Jour 3	Jour 4	Jour 5
Pain témoin 					
Mains non lavées 					
Mains lavées 					
Règle des 5 secondes 					
Surfaces partagées 					

Étape 4 : Observations (suite)

Qu'arrive-t-il au pain? Regarde tes tranches de pain chaque jour en vérifiant les deux côtés. Écris les changements que toi et ton groupe avez remarqués dans le tableau ci-dessous.



	Jour 6	Jour 7	Jour 8	Jour 9	Jour 10
Pain témoin 					
Mains non lavées 					
Mains lavées 					
Règle des 5 secondes 					
Surfaces partagées 					

Questions de réflexion



Après cinq à dix jours, compare les résultats de chaque tranche de pain conservée dans différentes conditions.

1. Quelle tranche a le moins de moisissure? Pourquoi penses-tu que ces conditions ont créé moins de moisissure?

2. Quelle tranche a le plus de moisissure? Pourquoi penses-tu que ces conditions ont créé plus de moisissure?

3. Comment les habitudes de nettoyage régulières aident-elles à prévenir la formation de la moisissure?

