

1

FICHE D'EXPÉRIENCE



Les plus grands cuisiniers mettent du jus de citron sur les fruits qu'ils viennent de couper.



MATÉRIEL

- ✓ pomme
- ✓ banane
- ✓ citron
- ✓ couteau
- ✓ 2 petites assiettes
- ✓ feutre

HYPOTHÈSE

Lis le protocole de l'expérience ci-dessous. Que va-t-il se passer d'après toi ?

Peut-être que

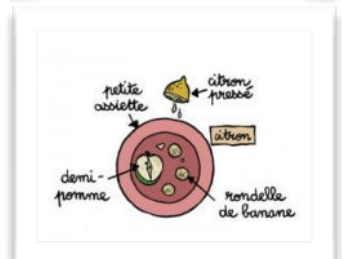
PROTOCOLE

1 Coupe une pomme en deux et mets chaque moitié dans une petite assiette.
Ajoute des rondelles de banane.

Fais rouler un citron sur la table en appuyant pour le rendre juteux.
Puis coupe-le en deux.



2 Au-dessus de l'une des assiettes, place un papier avec écrit dessus "citron".
Arrose les fruits de cette assiette avec du jus de citron. N'hésite pas à en mettre beaucoup pour recouvrir les fruits.
Au dessus de l'autre assiette, place un papier avec écrit dessus « expérience témoin ».



3 Attends 1 heure. Observe les 2 assiettes et écris ce que tu observes.

RÉSULTATS

.....

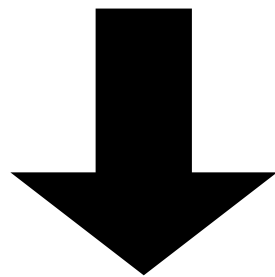
CONCLUSION

L'hypothèse est validée / n'est pas validée car

.....

RÉSULTATS

La pomme et la banane sans jus de citron brunissent (deviennent marron ou noire) !
En revanche, les fruits citronnés restent intacts, même le lendemain.



La peau du fruit le protège. De quoi ?
De l'oxygène de l'air ! La chair du fruit fait une réaction chimique avec l'oxygène : elle "s'oxyde" et brunit. Le jus de citron protège le fruit car il contient de l'acide ascorbique, appelé "vitamine C" et de l'acide citrique. Ce sont des "antioxydants".

Les cuisiniers utilisent donc le jus de citron pour protéger les fruits qu'ils coupent.

Ton corps aussi a besoin d'antioxydants.

Il y en a dans les fruits et les légumes.