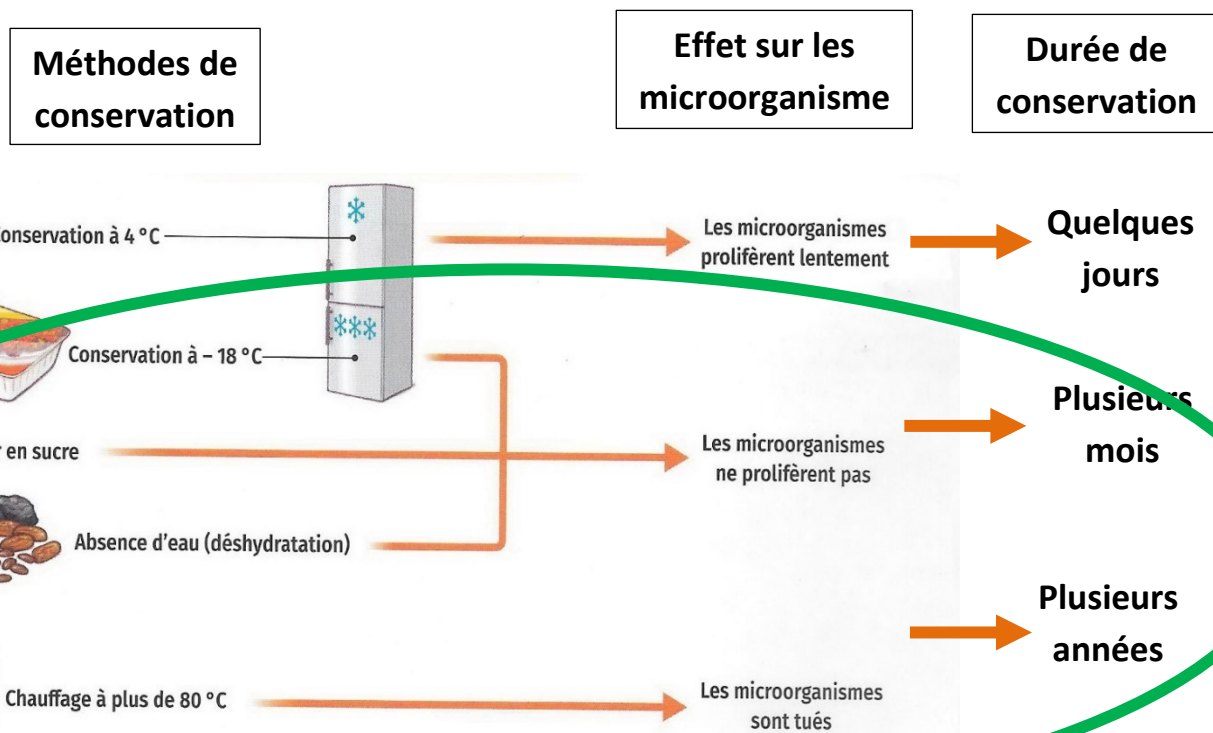


Défi n°4 : Conserver les aliments des voyageurs pour Mars pendant le voyage ! CORRECTION



- 1) Sur l'image de la cuisine, beaucoup trop de choses ne vont pas ^^ : le frigo ouvert qui coule donc qui n'est pas à une température froide, le cuisinier qui n'a pas de charlotte sur la tête ni de tablier propre... le chien qui met son nez partout, des poubelles qui débordent et qui surtout devraient se trouver ailleurs que dans la cuisine, un seau avec une serpillière usagée sûrement pleine de microbes...
- 2) La température contrôle le développement des microorganismes. En dessous de 5°C, ils sont en vie ralentie et au-delà de 65°C ils meurent. Pour conserver les aliments le temps du voyage il faut donc des méthodes de conservation qui empêchent les microorganismes de se développer : conservation à -18°C, aliments avec de fortes teneur en sucre, déshydratés, ou encore conservés en boîte après stérilisation à haute température.



- 3) Ordre du plus petit au plus grand : 178 (bactérie listéria, paramécie, champignon). Il fallait s'aider des indices d'échelle fournies sur les images.