

Projet " C'est dans la boîte "

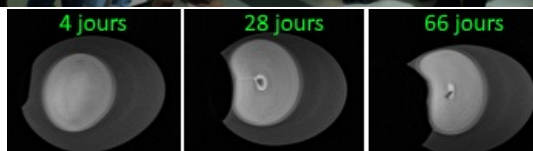
publié le 09/03/2016,
par **Mickael Tillard**



Dans la cadre du projet "**c'est dans la boîte**", 4 élèves (3 élèves de Term. S SI et 1 élève en Term. STL au lycée de la Venise Verte), ont eu la possibilité de se rendre à Rennes dans le laboratoire IRM-Food de l'IRSTEA (Institut national de recherche en sciences et technologies pour l'environnement et l'agriculture).

Nous avons été accueillis par *Corinne RONDEAU*, responsable de l'équipe, *Maja MUSSE*, chargée de recherche et *Stéphane QUELLEC*, ingénieur recherche.

L'objectif de cette rencontre était d'évaluer la qualité des œufs en fonction de la durée de conservation par une méthode non destructive. Afin de réaliser cette mesure, les œufs sont passés dans un appareil d'IRM 1,5Tesla mis à disposition par le laboratoire. Cette mesure a permis, entre autre, de montrer que le jaune qui se tient au milieu du blanc, glisse progressivement avec le temps vers la coquille, source potentielle de bactéries. Par ailleurs nous avons également pu constater une augmentation de la poche d'air.



L'ensemble du projet "c'est dans la boîte" sera présenté lors du **concours faites de la science le 6 avril prochain à l'Université de La Rochelle.**

Cette rencontre à été un moment très enrichissant pour tous et nous remercions toute l'équipe du laboratoire IRM-Food de leur accueil.

Denis SIBOTTIER - Enseignant Sciences Physiques

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur "Lycée Paul Guérin - Niort" (<http://etab.ac-poitiers.fr/lyc-guerin-niort/>).

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.