

Mise en situation

La conservation des aliments est très importante si nous voulons éviter l'apparition de moisissure ou d'autres bactéries sur ce que nous mangeons. Pour qu'un aliment reste comestible le plus longtemps possible, nos ancêtres utilisaient diverses techniques entre autres la cuisson, les agents de conservation et la glace. Bien que ces techniques soient encore utilisées de nos jours, l'avènement du réfrigérateur a révolutionné la conservation des aliments. Maintenant, il est même possible de transporter la fraîcheur avec nous lors d'un pique-nique ou encore à l'école. Le sac réfrigérant ou «icepack» devient un incontournable dans ce genre de contexte. Mais, comment pouvons-nous créer un sac réfrigérant permettant de conserver la fraîcheur des aliments le plus longtemps possible?

En équipe de deux, vous allez analyser différents matériaux pour la construction de votre sac. Vous allez:

- Compléter un journal de bord ;
- Fabriquer un sac réfrigérant ;
- Expliquer, au meilleur de vos connaissances, comment construire un sac réfrigérant qui conserve sa fraîcheur le plus longtemps possible à partir des matériaux disponibles ou autres.