

Microbes et aliments : 2 ennemis

La cuisine est l'amie des microbes. Ils adorent se développer dans les coins sales et sur les aliments.

Sachant que le nombre de microbes dans un morceau de viande frais, laissé au soleil, double toutes les 20 minutes, essaye de résoudre ce problème.

Romain a sorti 1 kg de viande hachée du réfrigérateur. Il l'a laissée traîner sur la table de la cuisine, en plein soleil, jusqu'à ce qu'il décide de préparer le repas une heure plus tard. Il était alors midi. A la sortie du réfrigérateur, il y avait 148 microbes dans la viande.

1. Quelle heure était-il quand Stéphane a sorti la viande ?

.....

2. Combien y avait-il de microbes dans la viande à midi ?

.....

.....

.....

Romain prépare 3 steaks avec la viande : un avec la moitié de la viande, et les 2 autres avec la moitié de ce qu'il reste de la viande.

3. Combien de microbes y aura-t-il dans chaque morceau ?

.....

.....

.....

.....

.....