

Thermodynamique chez Luigi :

Résumé :

La pizza est une tarte italienne inventée à Naples, ce plat est devenu l'un des plus connus au monde et il s'est donc étendu sur la presque totalité du globe terrestre en s'adaptant aux différents goûts locaux.

Dans notre réflexion nous nous sommes demandés comment les pizzas arrivent à garder une température convenable pour la consommation, mais aussi par quels moyens elles arrivent parfois à nous brûler le palet de la bouche quand nous les consommons.

Pour cela nous avons commencé par étudier les notions simples telles que la composition de la pizza puis nous avons fini par analyser les différents échanges thermiques de la pizza avec son milieu.

