

DS n° 6 de mathématiques et d'informatique

durée : 3 heures

L'usage de la calculatrice ou de documents est interdit.

Il est recommandé de lire l'énoncé attentivement et patiemment.

Si vous repérez ce qui vous semble être une erreur d'énoncé, signalez-le sur votre copie et poursuivez votre composition en mentionnant les hypothèses que vous avez été amené à formuler.

Le soin de la présentation, la qualité de la rédaction, ainsi que la rigueur, la clarté et la concision des raisonnements constitueront un facteur important d'appréciation de la copie.

Exercice (Raisonnement)

Soit $\rho \in]0, 1[$. On considère une suite réelle $(x_n)_{n \in \mathbb{N}}$ vérifiant :

$$\forall n \in \mathbb{N}, \quad x_{n+2} \geq \rho x_{n+1} + (1 - \rho)x_n \quad (*)$$

On propose d'étudier la nature de $(x_n)_{n \in \mathbb{N}}$. Pour cela, on pose $y_n = \min(x_n, x_{n+1})$ pour tout $n \in \mathbb{N}$.

1. Dans cette question, on considère le cas particulier où la condition (*) est une égalité.

(a) Exprimer le terme général de $(x_n)_{n \in \mathbb{N}}$ en fonction de ρ , x_0 et x_1 .

(b) En déduire que $(x_n)_{n \in \mathbb{N}}$ converge vers une limite à déterminer en fonction de ρ , x_0 et x_1 .

On revient désormais au cas général.

2. (a) Soit $n \in \mathbb{N}$. Montrer que $y_n \leq x_{n+2}$ puis que $y_n \leq y_{n+1}$.

(b) Que peut-on en déduire pour la nature de $(y_n)_{n \in \mathbb{N}}$?

3. On suppose que $(y_n)_{n \in \mathbb{N}}$ n'est pas majorée. En déduire que $(x_n)_{n \in \mathbb{N}}$ diverge vers $+\infty$.

4. On suppose désormais que $(y_n)_{n \in \mathbb{N}}$ converge et on note $\ell \in \mathbb{R}$ sa limite.

(a) Soit $n \in \mathbb{N}$. Prouver que si $x_{n+1} > \ell$ alors $y_{n+1} \geq \rho x_{n+1} + (1 - \rho)y_n$.

(b) Montrer que :

$$\forall n \in \mathbb{N}, \quad y_n \leq x_{n+1} \leq \max \left(\ell, \frac{y_{n+1} - (1 - \rho)y_n}{\rho} \right).$$

(c) En déduire que $(x_n)_{n \in \mathbb{N}}$ converge. Quelle est sa limite ?

Finalement, on a montré que $(x_n)_{n \geq 0}$ admet une limite (finie ou non) dans tous les cas.

5. Ce résultat se généralise-t-il pour $\rho = 1$? Justifier.

6. Dans le cas où $\rho = 0$, trouver un exemple de suite $(x_n)_{n \in \mathbb{N}}$ vérifiant la condition (*) mais n'admettant pas de limite.

Problème (Modélisation)

Le but de ce problème est de modéliser la cuisson d'un œuf plongé dans une casserole d'eau bouillante.

La coquille calcaire de l'œuf protège ses deux composantes principales : le blanc (ou albumen) qui entoure le jaune (ou vitellus). On note respectivement $T_B(t)$ et $T_J(t)$ les températures (mesurées en degré Celsius) du blanc et du jaune à l'instant t (mesuré en minutes) et on suppose que les fonctions T_B et T_J ainsi définies sont dérivables sur \mathbb{R}_+ . On néglige la présence des autres constituants de l'œuf.

L'œuf est initialement stocké à une température notée T_0 , ainsi $T_B(0) = T_J(0) = T_0$. Puis il est plongé à l'instant $t = 0$ dans la casserole dont l'eau est maintenue à sa température d'ébullition : $T_E = 100^\circ\text{C}$. On suppose que $T_0 < T_E$.

Les paramètres régissant la cuisson d'un œuf se trouvent dans tout guide culinaire. À savoir, le blanc commence à coaguler à partir de 62°C , le jaune à partir de 68°C et les différents niveaux de cuisson sont : œuf tiède cru (blanc et jaune non coagulés), œuf à la coque (blanc peu coagulé, jaune coulant), œuf mollet (blanc ferme, jaune peu coagulé) et œuf dur (blanc et jaune fermes)

A) Cuisson du blanc

D'après les lois de la thermodynamique, la variation de la température dans le blanc est proportionnelle à la différence de température $T_E - T_B$ entre l'eau et le blanc. La fonction T_B vérifie donc l'équation différentielle suivante :

$$T'_B = \alpha(T_E - T_B) \quad (\mathcal{E}_B)$$

où la constante $\alpha > 0$ désigne le paramètre de conduction thermique à travers la coquille.

1. Résoudre (\mathcal{E}_B) en fonction des données de l'énoncé.
2. Esquisser l'allure de la courbe représentative de la fonction $t \mapsto T_B(t)$ sur \mathbb{R}_+ en précisant sa tangente en $t = 0$, sa position relative par rapport à cette tangente et sa limite lorsque $t \rightarrow +\infty$.
3. Sachant que, partant d'un œuf stocké à température ambiante $T_0 = 20^\circ\text{C}$, il faut un peu plus de 3min de cuisson pour obtenir un œuf à la coque, déterminer une valeur approchée de α .

Pour la suite du problème, on prendra $\alpha = 1/4$.

4. Dans le cas où l'œuf est initialement stocké à la température d'un réfrigérateur $T_0 = 4^\circ\text{C}$, déterminer le temps de cuisson nécessaire pour obtenir un œuf à la coque.

B) Cuisson du jaune

Comme pour la cuisson du blanc, on a d'après les lois de la thermodynamique :

$$T'_J = \beta(T_B - T_J) \quad (\mathcal{E}_J)$$

où la constante $\beta > 0$ désigne le paramètre de conduction thermique à travers la membrane séparant le blanc et le jaune. Cette membrane étant moins épaisse que la coquille, on suppose que $\beta > \alpha$.

5. Que valent $T_J(0)$ et $T'_J(0)$?
6. Justifier que la fonction T_J est deux fois dérivable sur \mathbb{R}_+ puis montrer qu'elle vérifie l'équation différentielle suivante :

$$T''_J + (\alpha + \beta)T'_J + \alpha\beta T_J = \alpha\beta T_E \quad (\mathcal{E}'_J)$$

7. Résoudre (\mathcal{E}'_J) en fonction des données de l'énoncé.
8. Esquisser l'allure de la courbe représentative de la fonction $t \mapsto T_J(t)$ sur \mathbb{R}_+ en précisant sa tangente en $t = 0$, sa position relative par rapport à cette tangente et sa limite lorsque $t \rightarrow +\infty$.

Pour la suite du problème, on prendra $\beta = 1/2$.

9. En partant d'un œuf stocké à température ambiante $T_0 = 20^\circ\text{C}$, déterminer le temps de cuisson nécessaire pour obtenir un œuf mollet.
10. Pour toute fonction temporelle $t \mapsto f(t)$, on définit sa valeur moyenne entre les instants t_1 et t_2 par :

$$\frac{1}{t_2 - t_1} \int_{t_1}^{t_2} f(t) dt.$$

Sachant que, partant d'un œuf stocké à température ambiante $T_0 = 20^\circ\text{C}$, il faut un peu moins de 10min de cuisson pour obtenir un œuf dur, calculer une valeur approchée de la température moyenne du jaune durant cette cuisson.