

## Karta pracy – badanie tempa rozkładu cukrów przez drożdże

**Problem badawczy:** Czy drożdże rozkładają różne cukry tak samo szybko?

**Hipoteza:** Szybkość rozkładu różnych cukrów przez drożdże jest taka sama.

**Wynik:** W pojemnikach z drożdżami i cukrem zaczął się gromadzić produkt fermentacji alkoholowej drożdży – gazowy dwutlenek węgla, unoszący rękawiczkę. Wpisz w odpowiednie rubryki, czy i w jakim stopniu rękawiczka się uniosła.

| pojemnik z:     | wygląd po 10 min | wygląd po 20 min |
|-----------------|------------------|------------------|
| wodą            | .....            | .....            |
| cukrem stołowym | .....            | .....            |
| .....           | .....            | .....            |
| .....           | .....            | .....            |
| .....           | .....            | .....            |

**Polecenie 1:** Podaj wniosek z doświadczenia.

**Polecenie 2:** Zaproponuj sposób zbadania, czy wydzielający się gaz to rzeczywiście dwutlenek węgla.

**Polecenie 3:** Zbadaj organoleptycznie (powąchaj) pojemnik po zdjęciu rękawiczki. Jaki zapach czujesz? O czym to świadczy?