

Instrukcja wykonania doświadczenia

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

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

Materialy:

- drożdże piwne świeże (w kostce 10 dag) lub suszone instant 7 g;
- pojemniki szklane ok. 200 ml (słoiczki lub szklanki) – liczba zależna od liczby cukrów do badania + 1;
- różne cukry: glukoza, fruktoza, sacharoza, maltoza, cukier inwertowany (sztuczny miód), miód naturalny;
- ewentualnie do porównania słodziki: ksylitol, mannitol itp.;
- ciepła/letnia woda (ok. 35°C) do sporządzania roztworów;
- łyżeczka;
- rękawiczki lateksowe cienkie w liczbie równej liczbie pojemników szklanych;
- termometr (opcjonalnie).

Metoda: Do szklanego pojemnika wlej 50 ml letniej wody (temp. ok. 35°C), dodaj 25 g świeżych (1/4 paczki) lub torebkę 7 g suchych drożdży i 1,5 łyżeczki wybranego cukru. Mieszaj do momentu, aż nie będzie grudek. Pojemnik opisz nazwą cukru. Do jednego z pojemników dodaj tylko wodę i drożdże, bez cukru (próba kontrolna). Na pojemnik naciągnij szczelnie lateksową rękawiczkę, z której wyciśnij powietrze (ma wisieć płasko). Po 10 i 20 minutach sprawdź efekt doświadczenia.

Wypełnij kartę pracy.