

## **EKSPERYMENT nr 4-Zajęcia naukowe- BIGLABY**

Na zajęciach naukowych "BIGLABY" realizowanych w ramach projektu "Odkrywamy talenty" współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego

w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podlaskiego na lata 2014-2020 przeprowadzaliśmy eksperyment  
Jakie związki są potrzebne drożdżom do fermentacji?

Przebieg doświadczenia:

1. Do trzech słoików naleliśmy po 100 ml ciepłej wody.
2. Do pierwszego słoika dodaliśmy dwie łyżki cukru i 1/3 opakowania rozdrobnionych drożdży. Całość zamieszaliśmy. Słoik zakręciliśmy i oznaczyliśmy literą A.
3. Do drugiego słoika dodaliśmy dwie łyżki oleju i 1/3 opakowania rozdrobnionych drożdży, całość zamieszaliśmy. Słoik zakręciliśmy i oznaczyliśmy literą B.
4. Do trzeciego słoika dodaliśmy białko jaja i 1/3 opakowania rozdrobnionych drożdży. Całość zamieszaliśmy. Słoik zakręciliśmy i oznaczyliśmy literą C.
5. Po upływie pół godziny porównaliśmy zawartość słoików.

W słoiku A utworzyła się piana i podniósł się poziom cieczy.

Zatem drożdże do fermentacji potrzebują cukru.

Załączniki