

A fermentación

A fermentación con lévedo é un proceso de obtención de enerxía e alimento a partir da azucre. O lévedo utiliza o azucre para alimentarse, como resultado deste proceso xérase o gas dióxido de carbono, tamén coñecido como CO₂.

Material necesario



Azucre

Lévedo (comercial)

Recipientes para líquidos e unha espátula para remover

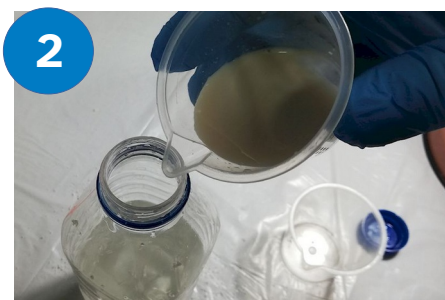
Un globo

Unha botella transparente

Os pasos



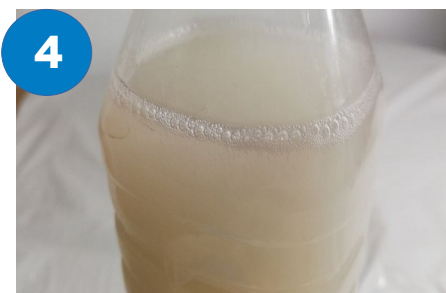
Disolve o lévedo nunha pouca de auga.



Pon auga na botella e bota o lévedo con auga.



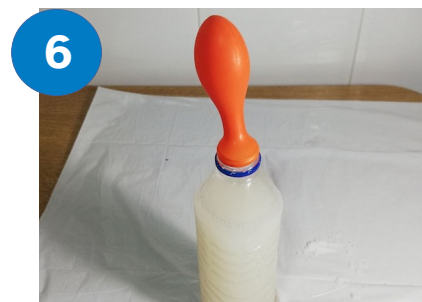
Disolve o azucre na auga co lévedo.



Uns minutos despois aparecen burbullas na auga da botella



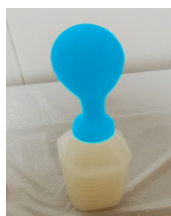
Tapamos a botella co globo, ben axustado para que non escape o aire ou a auga.



Co tempo o globo comezará a inchar, pode ser nuns minutos ou nunhas horas.

2

Investiga



Utiliza globos de cores para comparar o que sucede se poñemos máis azucre ou máis lévedo.

Prepara varias botellas con diferentes mesturas de auga, azucre e lévedo. Tamén podes comprobar o que sucede con auga a distintas temperaturas.

A cor dos globos non inflúe no resultado, só utilizamos globos diferentes para identificar mellor os experimentos.

3

Explica

Que sucede no interior da botella?

Cal é a causa do que sucede co globo?

Que queres comprobar co teu experimento?

Que modificación aplicaches ao teu experimento?
(Máis lévedo, máis azucre, temperatura da auga, outros)

Cales foron os resultados do teu experimento?



"Investiga sobre os seres vivos", do proxecto cREAgal, publícase coa Licenza Creative Commons Recoñecemento Non-comercial Compartir igual 4.0

