KURS
„BIOLOGIA POD KLUCZ”

GRZYBY

Prezentacja jest chroniona prawnie przed kopiowaniem bez pisemnej zgody autora i stanowi „utwór” i w myśl Ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz. U. z 1994 r., Nr 24, poz. 83 z późn. zm.).

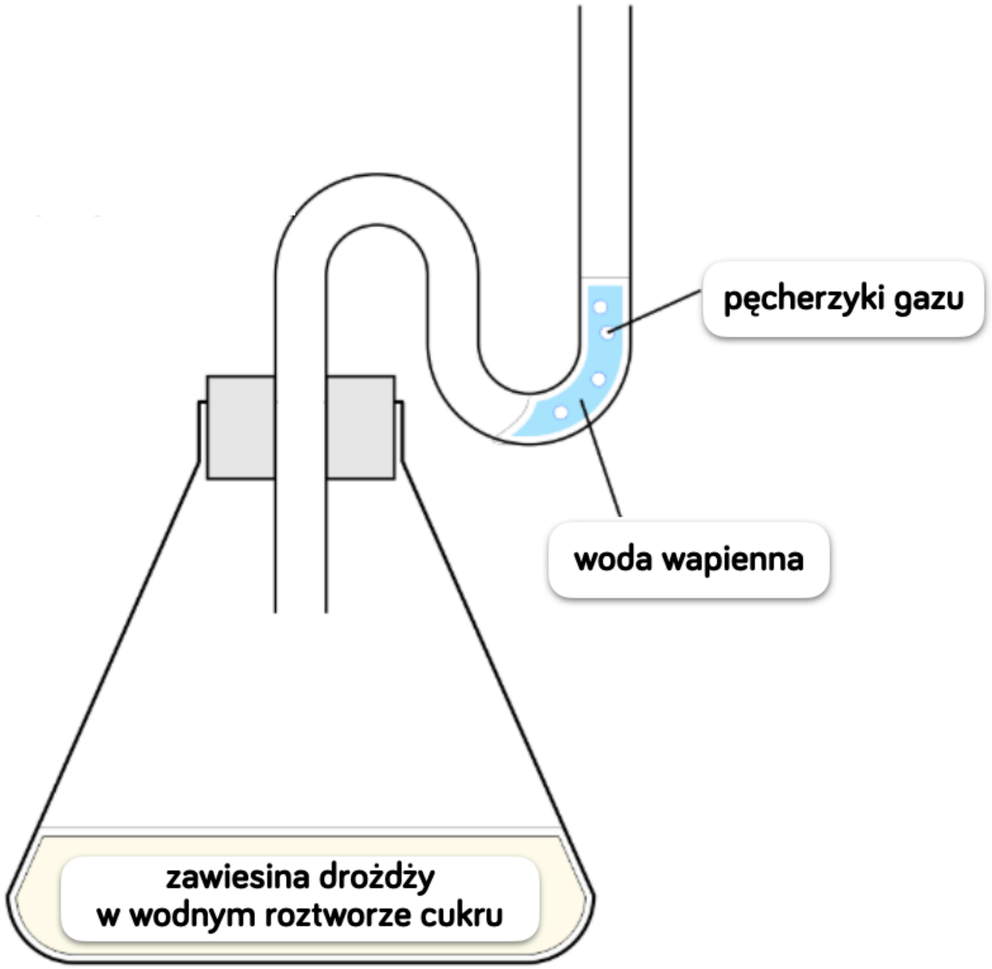
PODSTAWA PROGRAMOWA 2025

1. Przeprowadza doświadczenie wykazujące, że drożdże przeprowadzają fermentację alkoholową.

FERMENTACJA ALKOHOLOWA DROŻDŻY

FERMENTACJA ALKOHOLOWA DROŻDŻY

- **Problem badawczy:** Czy drożdże przeprowadzają fermentację alkoholową?
- **Przebieg doświadczenia:** Do kolby z ciepłą wodą dodajemy łyżeczkę glukozy. Zawartość zlewki mieszamy i dodajemy 5 g kultur drożdży. Kolbę zamykamy szczelnie gumowym korkiem połączonym z szklaną rurką. W rurce wodnej robimy korek wodny z użyciem wody wapiennej.



FERMENTACJA ALKOHOLOWA DROŻDŻY

- **Obserwacje:** Po pewnym czasie woda wapienna w probówce zaczyna mętnieć.
- **Wniosek**: Drożdże przeprowadzają fermentację alkoholową
- **Wyjaśnienie**: Jednym z produktów fermentacji alkoholowej jest CO_2, który w kontakcie z wodą wapienną powoduje jej mętnienie: $Ca(OH)_2 + CO_2 \longrightarrow CaCO_3 + H_2O$