**Utjecaj količine šećera na aktivnost pekarskog kvasca**

Materijal i pribor: staklene ili plastične čaše, voda, konzumni šećer, pekarski kvasac (svježi ili suhi), žlica

Metoda:

- jednu žličicu kuhinjskog šećera otopiti u čaši na 50 ml vodovodne vode, otopinu homogenizirati miješanjem žlicom

-pola vrećice suhog pekarskog kvasca/pola kocke svježeg kvasca otopiti u 20 ml vodovodne vode, otopinu homogenizirati miješanjem žlicom

- u staklene ili plastične čaše označene rednim brojevima dodavati sljedeće tekućine prema uputi:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Broj čaše* | |  |
| 1 | 5 ml otopine kvasca i 25 ml vodovodne vode |  |
| 2 | 5 ml otopine kvasca i 25 ml otopine šećera |  |
| 3 | 5 ml otopine kvasca + 20 ml otopine šećera + 5 ml vodovodne vode |  |
| 4 | 5 ml otopine kvasca + 15 ml otopine šećera +10 ml vodovodne vode |  |
| 5 | 5 ml otopine kvasca +10 ml otopine šećera + 15 ml vodovodne vode |  |

Mjerite vrijeme do pojave prvih mjehurića. Mjerenja treba učiniti najmanje tri puta i izračunati srednju vrijednost.

Pitanja:

1. Kojoj skupini živih bića pripada pekarski kvasac?

2. Na osnovu materijala i metode eksperimenta napiši cilj istraživanja.

3. Definiraj istraživačku hipotezu.

4. Opiši kontrolnu skupinu.

5. Rezultate istraživanja prikaži grafički pomoću IKT-a (tko želi).

6. Formiraj zaključak istraživanja na osnovi eksperimenta.

7. Koji su produkti alkoholnog vrenja?