

Kvarenje mlijeka – utjecaj konzervansa (sol, šećer)

Cilj: Usporediti brzinu kvarenja mlijeka s i bez dodataka.

prikupljanje podataka o prehrambenim navikama učenika.

Kroz korištenje metoda znanstvene analize, učenici će imati priliku istraživati nutritivni sastav namirnica, primjenjujući matematičke modele za bolje razumijevanje prehrambenih potreba različitih dobnih skupina.

Ishod: Učenici analiziraju kako šećer i sol utječu na mikroorganizme.

Materijal i Pribor:

3 staklene čaše

mlijeko

sol, šećer

plastična žlica

Postupak:

Pripremiti 3 čaše mlijeka:

čisto mlijeko (kontrola),

mlijeko sa žličicom soli,

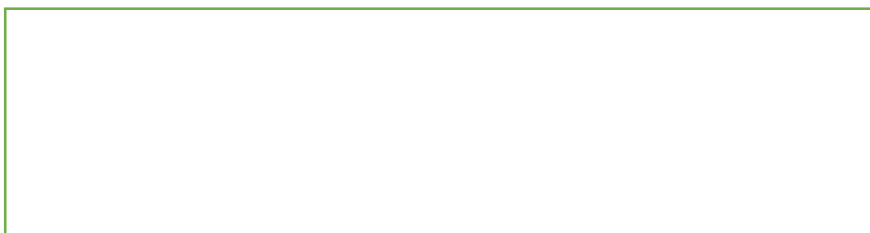
mlijeko sa žličicom šećera.

Ostaviti na sobnoj temperaturi.

Svakodnevno promatrati (izgled, miris).

Svaki dan bilježiti promjene (fotografirati, crtati, voditi dnevnik).

Nacrtati pokus:



Zabilježi opažanja:

.