

Kvarenje kruha – utjecaj vlage i temperature

Cilj: Usporediti brzinu razvoja plijesni na kruhu u različitim uvjetima.

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 uče o uvjetima koji pogoduju rastu mikroorganizama.

Materijal i pribor:

Kriške kruha-količina 3 komada

Plastične vrećice

Postupak:

Pripremiti 3 kriške kruha, pohraniti ih u plastične vrećice:

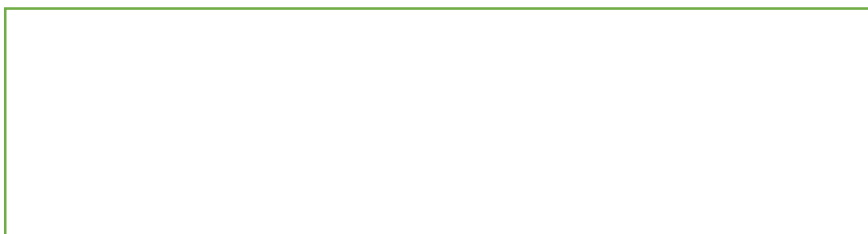
-jedna na sobnoj temperaturi,

-druga u hladnjaku,

-treća na toplom i vlažnom mjestu (npr. iznad radijatora ili u termosici s vlažnim papirom).

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

Nacrtati pokus:



Zabilježi opažanja:

.