

## Delovni list 3.2

### Ali kvasovke za življenje potrebujejo sladkor? (strukturirano raziskovanje – dodatna navodila)

#### Domneva

Preden izvedete poskus, narišite ali napišite svoja predvidevanja.

#### Navodila

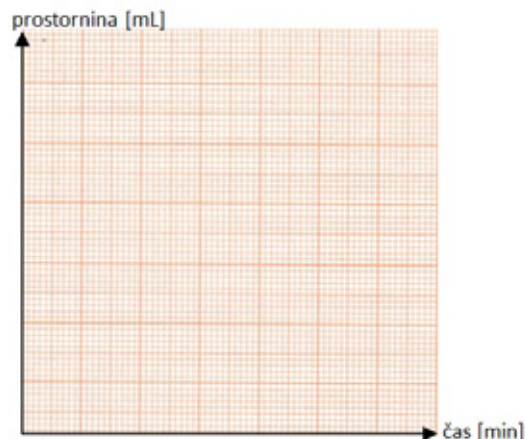
1. V merilna valja natočite enako količino tople vode z enako temperaturo – približno 37 °C.
2. V vsak merilni valj dodajte enako količino svežega kvasa (enake oblike).
3. Enakomerno premešajte, da se ves kvas raztopi.
4. V prvi merilni valj dodajte žličko sladkorja, v drugi merilni valj ne dodajte sladkorja.
5. Sestavine v obeh valjih enakomerno premešajte s stekleno palčko.
6. Merilne valje postavite na isto mesto, kjer sta izpostavljena enakim pogojem.
7. V enakomernih presledkih odčitavajte prostornino vsebine v obeh merilnih valjih.
8. Rezultate opažanj zapisujte v preglednico na naslednji strani.
9. Rezultate opažanj predstavite tudi grafično. Pri predstavitvi podatkov iz različnih merilnih valjev uporabite dve barvi in zapišite legendo.





**Preglednica:** Odvisnost prostornine od časa

čas \ prostornina	merilni valj 1 [mL]	merilni valj 2 [mL]
0 min.		
2 min.		
4 min.		
6 min.		
8 min.		
10 min.		
12 min.		



**Graf:** Odvisnost prostornine od časa

**Komentirajte rezultate**

V merilnem valju brez dodanega sladkorja se prostornina s časom \_\_\_\_\_.

V merilnem valju z dodanim sladkorjem se prostornina s časom \_\_\_\_\_.

Večja prostornina pomeni (*ustrezno obkrožite*) **večje/manjše** število kvasovk. Kaj misliš, da se dogaja s kvasovkami v valjih?

\_\_\_\_\_

Moja domneva je bila (*ustrezno obkrožite*) **pravilna/nepravilna**, ker so rezultati pokazali, da do datek sladkorja \_\_\_\_\_

**Odgovor na raziskovalno vprašanje je:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_