

LA FERMENTACIÓN DE LA LEVADURA

MATERIAL

- 8 gramos de levadura fresca de la panadería (ó 4 gramos de levadura seca) disuelta en 100 cm³ de agua destilada (solución de levadura).
- 3 globos y tres tubos de ensayo por grupo.
- Solución de azúcar: 3 cucharadas de 5 cm³ de azúcar en 50 cm³ de agua destilada.
- Rotulador de vidrio.
- Baño maría a 37° C.
- Termómetro.

PROCEDIMIENTO

- 1.-Prepara el baño maría a 37° C.
- 2.-Marca los 3 tubos de ensayo con una letra (A, B, C).
- 3.-Prepara los tubos de la manera siguiente:
 - a)Tubo A: 10 cm³ de solución de azúcar más 10 cm³ de solución de levadura.
 - b)Tubo B: 10 cm³ de solución de azúcar más 10 cm³ de agua destilada.
 - c)Tubo C: 10 cm³ de solución de levadura más 10 cm³ de agua destilada.
- 4.-Pon un globo en cada uno de los tubos de ensayo. Antes de hacerlo, hincha y deshincha 2 ó 3 veces cada globo, procurando que esté bien deshinchado antes de ponerlo.
- 5.-Pon los tubos al baño maría y espera de 30 a 40 minutos.

RESULTADOS Y CONCLUSIONES

- 1.-¿Qué ha sucedido en cada tubo?

-En el tubo A

-En el tubo B

-En el tubo C

- 2.-Teniendo en cuenta lo que se produce en las fermentaciones, intenta explicar por qué se hincha el globo.