

5^a FERIA DE BIOTECNOLOGÍA

Muestras de Ejercicios Investigativos, Aplicaciones y Experiencias Interactivas

EXPERIENCIAS INTERACTIVAS

*Un acercamiento a la
Biotecnología a través de
ejercicios prácticos*



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA

ALIMENTOS FERMENTADOS

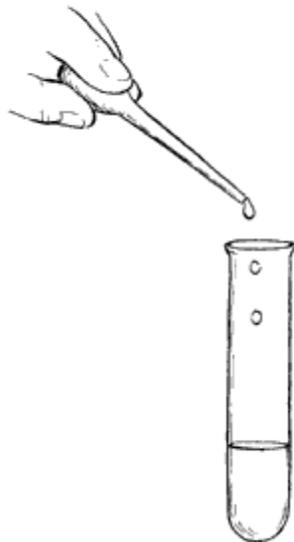
Actividad de la levadura de panadería.

Docente: Elizabeth Correa G.

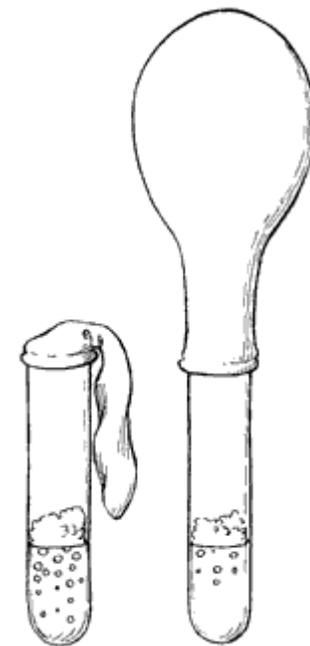


Este experimento te permitirá comprobar si se produce dióxido de carbono como resultado de la actividad metabólica de la levadura

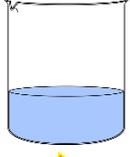
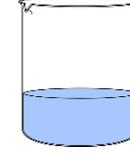
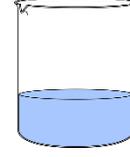
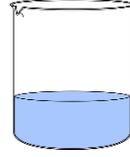
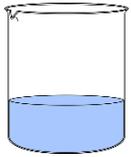
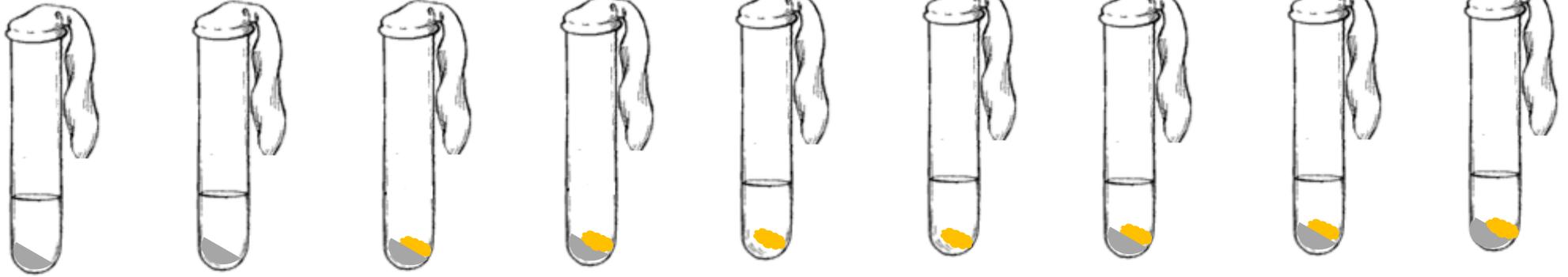
Mezcla en cada tubo los materiales como se indica y ponle un globo a cada tubo



Verifica si hay burbujas o si se infla el globito



Agua: 15 ml
Azúcar: 5 cucharadas
Levadura: 2.5 cucharadas



Agua
Azúcar

Agua
Azúcar

Azúcar
Levadura

Azúcar
Levadura

Agua
Levadura

Agua
Levadura

Agua
Azúcar
Levadura

Agua
Azúcar
Levadura

Agua
Azúcar
Levadura



¿Te atreverías a decir en qué tubo se producirá más CO₂?

¿Crees que la temperatura afecta la producción de CO₂?