

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.

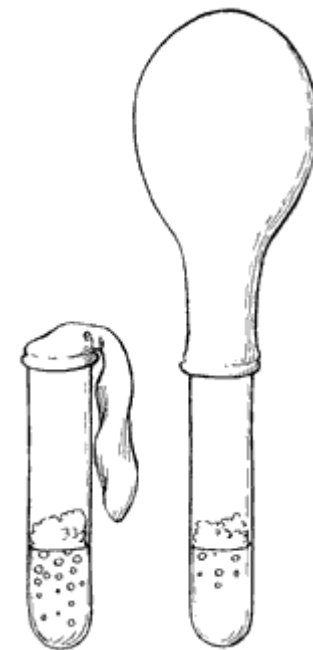


Este experimento te permitirá comprobar si se produce dióxido de carbono como resultado de la actividad metabólica de la levadura

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



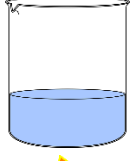
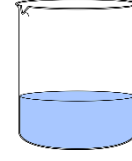
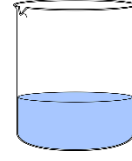
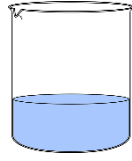
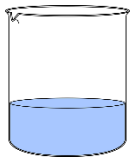
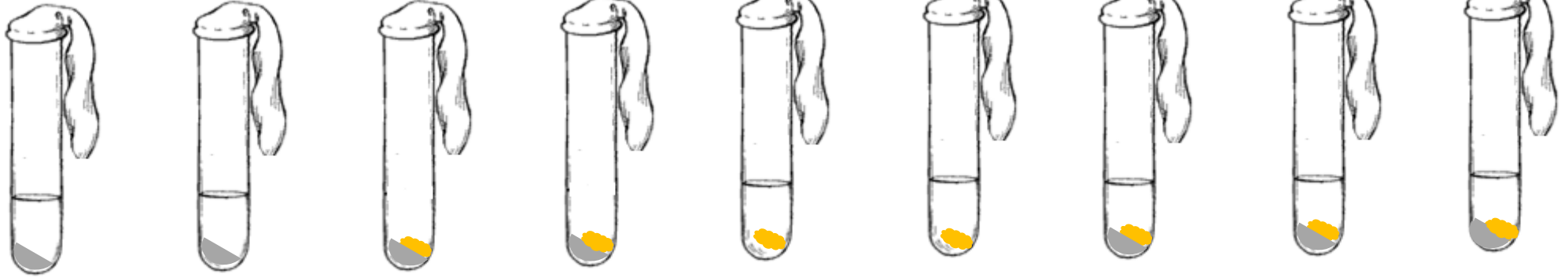
Verifica si hay burbujas o si se infla el globito



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?