

PLESNE

Príprava

Niektoré z potravín vydržia bez skazenia pomerne dlho, iné je potrebné okamžite ukladať do chladničky, inak by sa pokazili. Znehodnotenie potraviny je spôsobené mikroorganizmami, ktoré sa nachádzajú všade v prostredí. Rozmnožujú sa pri vhodných podmienkach, ktorými je hlavne teplo a vlhko. Skazenie spôsobujú napríklad baktérie (hnitie), kvasinky (skvasenie) alebo plesne (splesnenie). Aj keď sa zdá, že nákaza je len na časti potraviny, zvyčajne je už postihnutý veľký kus, preto je potrebné vyhodiť aj už čiastočne napadnuté potraviny.

Okrem chladničky existuje ešte niekoľko spôsobov ako predĺžiť trvácnosť potraviny.

Problém

Ako zabrániť splesneniu potraviny? Kedy potraviny plesnejú?

Pomôcky

Petriho misky alebo zaváraninové viečka, či iné misky, alpa, voda, soľ, kyselina citrónová, citróny, cukor, Savo (alebo iný dezinfekčný prípravok), mikroténové vrecká

Postup

1. Dva citróny nakrájame na štvrtiny.
2. Jednu z nich vložíme do vrecka a uzavrieme.
3. Druhú položíme voľne na misku.
4. Do misky nasypeme soľ a tretí kus citrónu vložíme do soli. Spolu s miskou vložíme do vrecka a uzavrieme.
5. Ďalší kus citrónu zalejeme v miske alkoholom.
6. Ďalší kúsok ponoríme do misky z vodou.
7. Iný kúsok zasypeme v miske kyselinou citrónovou.
8. Ďalší zasypeme v miske s cukrom.
9. Posledný kúsok vložíme do vody, do ktorej sme pridali Savo.
10. Kúsky citrónov pozorujeme po jednom dni, po troch dňoch, po týždni a po dvoch týždňoch.

Zhrnutie

Popíšte rozdiely, ktoré ste na citrónoch pozorovali. Ktoré kúsky citrónu sa pokazili a ktoré nie? Ktoré z použitých látok by ste doporučili na boj proti plesniam?

Zadania

Dva citróny nechajte celé a jeden rozkrojte. Jeden citrón pobúchajte a prepichnete ihlou. Sledujte, ktorý citrón sa pokazí najskôr. Experiment vyskúšajte aj s iným ovocím alebo zeleninou (napríklad jablká, rajčiny a pod.).