

ΦΥΛΛΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

ΜΙΚΡΟΒΙΑ ΣΤΗΝ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΖΩΗ

ΙΣΤΟΡΙΚΑ

α) Από πότε μαρτυρείται ιστορικά η παρασκευή ψωμιού, κρασιού και γιαουρτιού;



β) Πώς μπορεί να προέκυψε το πρώτο γιαούρτι;

ΖΥΜΩΣΗ

α) Γιατί φουσκώνει το ψωμί;

β) Τι είναι η μαγιά; Γιατί τη διαλύουμε σε χλιαρό νερό;

γ) Πως παρασκευάζεται το γιαούρτι;

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

α) Πώς επιτυγχάνεται η συντήρηση των τροφίμων με ψύξη, κατάψυξη, ξήρανση, κονσερβοποίηση, σε άλμη ή σε σιρόπι;

β) Γιατί προσθέτουμε λάδι στα βάζα με τη σάλτσα ντομάτα ώστε να μη μουχλιάζει;

γ) Γιατί αποθηκεύουμε τη μαρμελάδα σε βάζα που έχουμε βράσει, ενώ είναι καυτή και αμέσως αφού βάλουμε το πώμα, αναποδογυρίζουμε το βάζο;

δ) Γιατί δεν τρώμε τη μαρμελάδα με το κουτάλι από το βάζο, αν επιθυμούμε να διατηρηθεί περισσότερο καιρό;

ε) Γιατί μουχλιάζουν τα φρούτα και οι μαρμελάδες αλλά όχι το κρέας;

στ) Γιατί δεν ξανατοποθετούμε στην ψύξη τρόφιμα που έχουν αποψυχθεί;

ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗ

α) Τί είναι η παστερίωση; Καταστρέφονται όλοι οι μικροοργανισμοί με αυτήν;

β) Γιατί αντί να αποστειρώσουμε το γάλα καταστρέφοντας όλα τα βακτήρια και τα ενδοσπόριά τους, το παστεριώνουμε; Πότε απαιτείται πλήρης καταστροφή όλων των βακτηρίων;

γ) Θα καταναλώνετε παστεριωμένο γάλα, αν δείτε πως η σφραγισμένη χάρτινη συσκευασία έχει «φουσκώσει»; Γιατί;

ΥΓΙΕΙΝΗ

α) Γιατί το σαπούνι «σκοτώνει τα μικρόβια»; Επαρκεί ή απαιτούνται εξειδικευμένα αντιμικροβιακά προϊόντα για καθημερινή χρήση;

β) Τα τελευταία χρόνια έχει παρατηρηθεί αύξηση στη συχνότητα εμφάνισης γρίπης κατά τους καλοκαιρινούς μήνες. Μπορείτε να συσχετίσετε το φαινόμενο με κάποια αλλαγή στις συνήθειες των ανθρώπων;

γ) Γιατί συνιστάται η κατανάλωση γιαουρτιού κατά τη διάρκεια της θεραπείας με αντιβιοτικά;

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΑΞΗ

- Παρασκευή ψωμιού με μικροσκοπική παρατήρηση ζυμομυκήτων και μελέτη της παραγωγής αερίου (ξηρή μαγιά, ζάχαρη άχνη και κρύο νερό/χλιαρό νερό/ξύδι σε δοκιμαστικούς σωλήνες που καλύπτονται από μπαλόνια).
- Παρασκευή γιαουρτιού με μικροσκοπική παρατήρηση γαλακτοβάκιλλων.
- PISA: Ζύμη για ψωμί
- E-bug: Συνταγή για γιαούρτι με Φύλλο Εργασίας για γιαούρτι και μικροσκόπιο.
http://www.e-bug.eu/senior_pack.aspx?cc=gk&ss=3&t=Good%20Microbes%20-%20Senior