



“Levaduras hincha globos”

¡Hola queridos colegas! Soy el cocinero de COCINAconCIENCIA y os invito a hacer este experimento.

Vamos a aprender cómo unos pequeños seres, que yo utilizo para hacer unos deliciosos panes, nos van a ayudar a hinchar unos globos de colores. Tomad nota de lo que vamos a necesitar.

Materiales:

2 globos de diferente color

2 bandejas

2 botellas de boca estrecha

1 termómetro

1 jarra pequeña

Ingredientes:

¼ de una taza con azúcar

Levadura seca de panadería

Agua entre 18 y 22 °C

Agua entre 38 y 42 °C

Agua entre 4 y 6 °C (en nevera)

¿Preparados para empezar?

1. Poner en la jarra ½ litro de agua a 18-22°C
2. Añadir el azúcar y un sobre de levadura y mezclar bien hasta que se disuelva
3. Con esta disolución, llenar ¾ partes de las botellas
4. Ajustar bien la abertura de los globos, alrededor de la boca de cada botella
5. Llenar una bandeja con el agua más caliente y otra con la más fría
6. Poner una botella en cada bandeja
7. Observar y anotar los cambios que notáis y cuándo suceden

Vamos a ver qué ha sucedido en vuestro experimento

A los ____ minutos el globo de color _____

A los ____ minutos _____

A los ____ minutos el globo de color _____ se ha
puesto en posición _____

Uno de los globos no hinchó. ¿Sabrías decir el motivo?

Cuéntale a tu familia



Los alimentos perecederos se estropean más rápido si están a temperaturas altas. ¡Tenemos que guardarlos siempre en la nevera!

“Levaduras hincha globos”



¿Qué tal os ha salido el experimento?

¡Felicidades por vuestro buen trabajo!

Os dejo unas fotos de lo que me ha salido a mí



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE ECONOMÍA
Y COMPETITIVIDAD



FECYT
FUNDACIÓN ESPAÑOLA
PARA LA CIENCIA
Y LA TECNOLOGÍA



CSIC
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

IIM
Instituto de Investigaciones
Mariñas de Vigo