



“Microbaños de espuma”

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

Vamos a aprender qué le pasa a los alimentos en presencia de microorganismos. Tomad nota de lo que vamos a necesitar.

Materiales:

3 vasos

1 bandeja

1 termómetro

1 jarra grande

1 rotulador permanente

Ingredientes:

¼ de una taza con azúcar

1 taza de harina

Levadura fresca

Agua entre 18 y 22°C

Agua entre 38 y 42°C

¿Preparados para empezar?

1. Escribir en un vaso la letra A, en otro la B y en otro la C
2. Poner en la jarra ½ litro de agua a 18-22°C
3. Añadir la harina y mezclar bien como si fuese un batido
4. Llenar la mitad de cada vaso con esa mezcla
5. Añadir una cucharada de azúcar a los vasos A y B
6. Añadir un trocito de levadura, del tamaño de un dado de parchís, a los vasos B y C
7. Revolver bien el líquido de cada vaso para que se disuelva la levadura y el azúcar
8. Poner en la bandeja los vasos y después el agua caliente
9. Observar y anotar los cambios que se producen

Vamos a ver qué ha sucedido en vuestro experimento

A los ____ minutos el vaso _____

A los ____ minutos _____

A los ____ minutos en el vaso _____

En uno de los vasos ha variado el volumen. ¿Sabrías decir el motivo?

Cuéntale a tu familia

Los microorganismos se multiplican en los alimentos y lo hacen a mayor velocidad, cuando las condiciones son favorables para ellos.



“Microbaños de espuma”



¿Qué tal os ha salido el experimento?

¡Felicidades por vuestro buen trabajo!

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

