

Funghi "domestici"

Titolo del progetto

2^C

Classe

Scuola secondaria primo grado Lacchiarella

Scuola

Exhibit

Exhibit, multimedia ...

Capire che il *Saccharomyces cerevisiae* è un compagno storico dell'uomo, talmente importante da aver dato vita ad una forma di coevoluzione molto interessante. E' uno dei lieviti più diffusamente impiegati in ambito industriale, alimentare e di ricerca.

Obiettivi:

1) Osservare i saccaromiceti e la loro gemmazione al microscopio ottico.

1) Osservare quale ambiente favorisce la fermentazione del lievito.

1) Verificare che il gas prodotto dai lieviti durante la fermentazione è CO_2 .

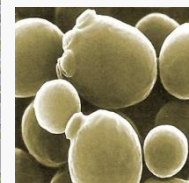
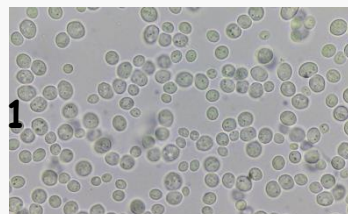
1) Verificare che il gas prodotto dai lieviti aggiungendo acqua ossigenata è O_2 .

1) Capire come il lievito riesce a far crescere la pasta per il pane e la pizza.

1) Verificare che l'uso di farine diverse influisce sulla panificazione.

1) Osservare l'effetto del lievito sulla decomposizione della banana.

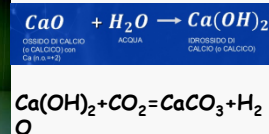
Credo che l'essere coinvolti emotivamente attraverso la sperimentazione favorisca l'apprendimento, pertanto preferisco far osservare i fenomeni, per poi approfondire la teoria alla base di essi...



2



3



4



5



6



7

