



Curso: Técnico em Informática	Ano letivo: 2023	Turma:
Disciplina: Biologia	Data:	
Professora: Maria José e Projeto Bio. em ação.		
Alunos(as):		

Aula prática – Constatando a atividade das leveduras

Objetivo

Constatar a fermentação realizada pelas leveduras (*Sacharomyces cerevisiae*) que constituem o fermento biológico.

Introdução

Através da fermentação, as leveduras quebram a molécula de glicose para produzir energia para sua célula. Nesse processo são formados gás carbônico e álcool, favorecendo a produção de produtos como pães e bebidas alcoólicas. Vamos fazer uma aula prática para Constatar a fermentação realizada pelas leveduras (*Sacharomyces cerevisiae*) que constituem o fermento biológico.

Materiais e Reagentes

- 2 Tubos de ensaios;
- Balões de borracha;
- Barbantes ou elásticos;
- 1 tablete de fermento biológico fresco;
- Água com açúcar;
- Etiquetas para diferenciação dos tubos.

Procedimentos

- 1) Dissolva o tablete de fermento em um pouco de água;
- 2) No primeiro, coloque apenas água com açúcar;
- 3) No segundo, coloque água com fermento dissolvido;
- 4) Ajuste uma bexiga à boca de cada tubo, amarrando-a firmemente com um barbante ou elástico;
- 5) Deixe o conjunto em ambiente e observe o que acontece com as bexigas.

Avaliação

- 1) Recolhimento e limpeza dos materiais utilizados;
- 2) Relatório da prática: **O que ocorre no experimento?**