

Coli Simone
Nome professore
17 ottobre 2017

Microrganismi

SCOPO: Determinare l'esistenza di microorganismi nelle varie sostanze analizzate al microscopio.

MATERIALE: Vetrini, vetrina di copertura, spruzzetta, microscopio, fornello a fiamma ossidrica.

SOSTANZE E ALIMENTI: Acqua distillata, yogurt bianco, lievito di birra, blu-dimetilene, alcol.

PROCEDIMENTO: Prima di tutto abbiamo sterilizzato i vetrini bagnandoli con l'alcol e poi passandoli sopra il fornello a fiamma ossidrica, dopo di che abbiamo perso su ogni vetrino una sostanza diversa: il primo era livido miscelato con acqua per renderlo liquido; il secondo era sempre lievito di birra mescolato con acqua, ma con l'aggiunta di blu dimetilene; il terzo, ed ultimo, era lo yogurt mescolato con blu dimetilene.

I risultati furono molto interessanti: in tutti e tre i casi vedemmo il movimento di piccoli organismi di diversa natura muoversi in colonie all'interno dei fluidi.

CONCLUSIONI: Come già detto, abbiamo osservato il movimento di questi esseri viventi microscopici, alcuni molto ravvicinati altri purtroppo no poiché per mettere a fuoco la lente toccava la sostanza e rischiavamo di sporcare quest'ultima [PS. Per mia disattenzione alla fine siamo riusciti a sporcare la lente 😊].