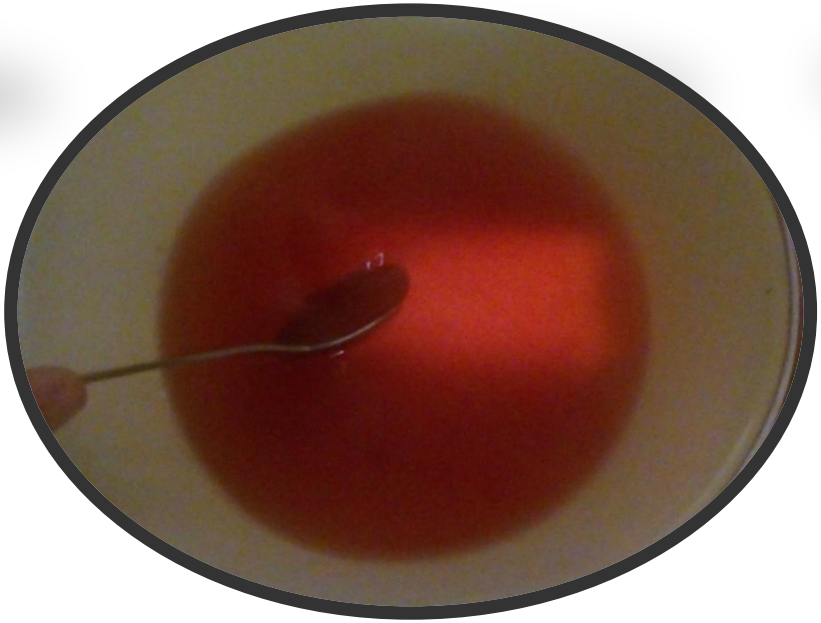
Doświadczenie-badanie wpływu temperatury na aktywność enzymów występujących w owocach kiwi

Wykonała: Klaudia Maciejewska

Potrzebne rzeczy:

- 3 miseczki
- Deska do krojenia
- Nóż
- Nóż lub obieraczka
- 1 galaretka
- 1 kiwi
- Talerz

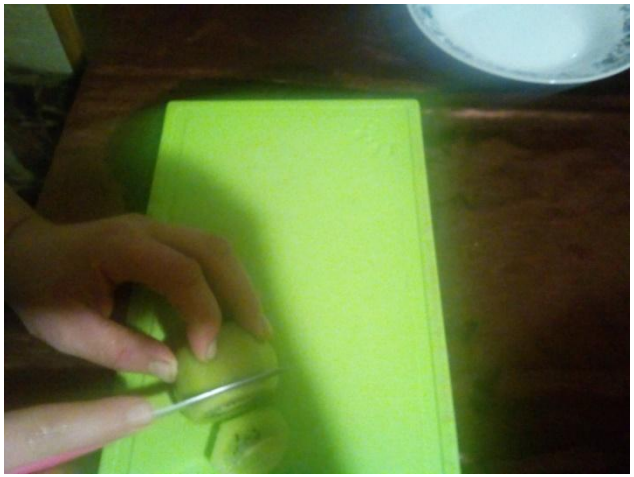
Przygotuj galaretkę według przepisu na opakowaniu



Gotową galaretkę rozlewamy do trzech miseczek

Zostawiamy do ostygnięcia

Obieramy kiwi i kroimy na osiem równych plasterków



-Do pierwszej miseczki nie wkładamy żadnych owoców.

-Do drugiej miseczki dodajemy cztery plasterki kiwi.

Pozostałe cztery plasterki kiwi na talerzu zalewamy wrzątkiem

Po ostygnięciu wyjmujemy kiwi i wkładamy do trzeciej miseczki z galaretką

Trzy miseczki odstawiamy na 3 godziny w chłodne miejsce

Problem badawczy:

- Wpływ temperatury na aktywność enzymów zawartych w owocach kiwi.

Wniosek:

Wysoka temperatura (wrzątek) deaktywuje enzymy zawarte w kiwi, na skutek denaturacji białek.