

## BEKRÄFTANDE UNDERSÖKNING

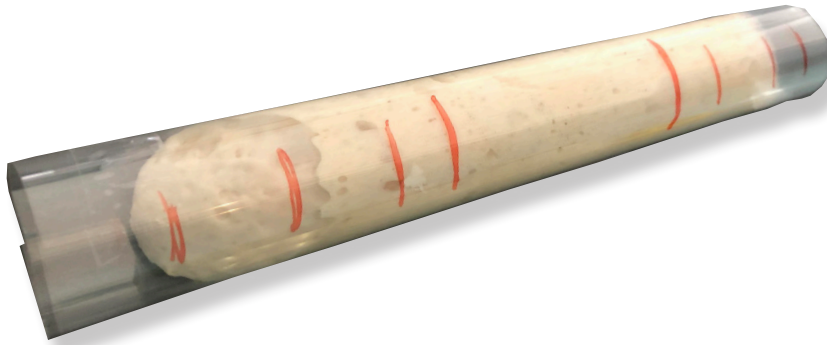
Vad ska undersökas?  
FRÅGESTÄLLNING



Hur ska vi göra?  
METOD



Vad händer och varför?  
RESULTAT & DISKUSSION



# Jästförsök med degrullar

*Vad blir det för skillnad på degen om man bakar med olika sorters socker?*

Jäst som används när man bakar bröd tillhör en grupp encelliga svampar som förökar sig genom avknoppning. Jästsvampen får energi när den förbränner socker genom en process som kallas cellandning. Samtidigt bildas gasen koldioxid som restprodukt och gör att det bildas bubblor i degen som får den att jäsa. Fler faktorer avgör hur mycket en deg jäser upp, till exempel temperaturen, typ av socker, typ av mjöl eller mängden jäst.

## Förslag på material

Vetemjöl, torrjäst och vatten

Olika sorters socker. Till exempel strösocker, florsocker, rörsocker och någon typ av sötningsmedel.

Bunke och sked

OH-film

Våg

## Uppgift

1. Välj en sorts socker.
2. Blanda 0,5 dl vatten (ca 37°C) med 2g torrjäst.
3. Rör ner 1,5 msk av det valda sockret.
4. Blanda i 1 dl vetemjöl och rör ihop till en deg som går att forma.
5. Rulla in degen i ett OH-papper (se bild). Mät så att du får en diameter på 4 cm.
6. Markera med vattenfast penna var degen börjar och slutar.
7. Mät längden på degrullen var tionde minut, markera på nytt var degen börjar och slutar. Följ utvecklingen under ca en timme (anpassa till lektionslängd) och för protokoll över resultatet.
8. Jämför resultaten mellan olika grupper och olika sorters socker.

## Frågor om försöket

1. Blev det någon skillnad mellan olika degrullar? På vilket sätt?
2. Om det blev en skillnad - rangordna från degen som växte bäst till sämst och ange vilket socker som blivit tillsatt till varje deg.
3. Försök att komma på en förklaring till gruppens resultat - varför fungerar sockret olika bra?
4. Kan du tillsätta för mycket socker? Motivera.