



GUIDAD 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

Frågor att fundera över när du planerar och genomför försöket

- Hur ska du utföra undersökningen?
- Vilka variabler måste du hålla konstanta för att få ett tillförlitligt resultat (fair test)?
- Finns det några svårigheter med metoden? Hur kan metoden i så fall förbättras?
- Vad ska du observera? Vad ska du se och mäta?
- Vilka resultat förväntar du dig?
- När undersökningen är genomförd ska resultaten presenteras. Hur kan du göra det så att det blir lätt att förstå för andra?
- Vilken slutsats kan du dra från dina resultat?