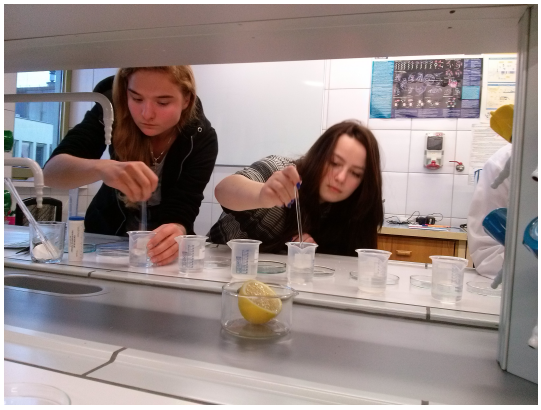
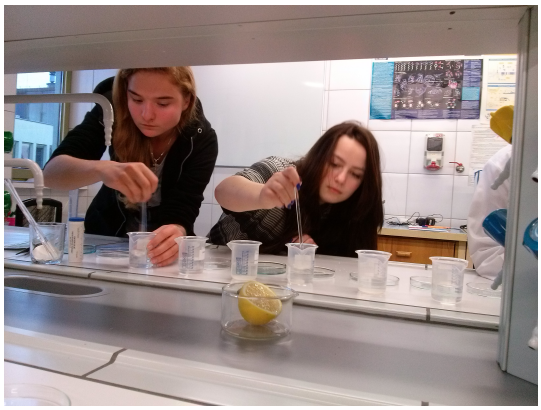


Noc Naukowców – Warsztaty: Dlaczego niektóre owoce i warzywa ciemnieją i jak można temu zaradzić – Naukowe możliwości kontroli ciemnienia enzymatycznego. 30 września 2016 roku, grupa zainteresowanych uczniów naszej szkoły, pod opieką chemika i biologa uczestniczyła w warsztatach na Wydziale Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie. Zajęcia praktyczne, poprzedził teoretyczny wstęp ilustrowany slajdami. Omówiono zagadnienie ciemnienia enzymatycznego jako reakcji chemicznej. Uczniowie otrzymali skrypt z teorii oraz instrukcję do przeprowadzenia doświadczeń. Następnie w trzyosobowych zespołach samodzielnie testowali osiem różnych sposobów zapobiegania ciemnieniu owoców i warzyw.

Warsztaty były nie tylko źródłem teoretycznej wiedzy, czy możliwością samodzielnego eksperymentowania. Dowiedzieliśmy się, jak w warunkach domowych uniknąć niepożądanego procesu ciemnienia owoców i warzyw. Na zakończenie każdy otrzymał w pojemniczku kawałek owocu zanurzony w tężejącym żelu agarozowym z dodatkiem kwasu askorbinowego i kwasku cytrynowego – do obserwacji po upływie kilku godzin. Nie zdążyły zbrązowieć. Były pyszne.

Zdjęcia: