

| | |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Materiaalin nimi | Jogurtin bakteerit |
| Kohderyhmä | 13-15 -vuotiaat, 16-19 -vuotiaat |
| Materiaalin laatu | Projekti |
| Materiaalin sisältö | bakteerit, mikro-organismit |
| Kuvaus | <p>Oletko huomannut, että jogurttipurkissa sanotaan sen sisältävän eläviä mikro-organismeja? Mitä tämä tarkoittaa? Jotkut bakteerit tekevät sairaaksi, kun taas toiset ovat todella tärkeitä elimistön hyvinvoinnin kannalta.</p> <p>Yksittäiset bakteerit ovat niin pieniä, ettei niitä voi havaita paljaalla silmällä, joten miten voimme selvittää, onko jogurtissa todella bakteereja? Tässä projektissa yritetään selvittää, onko jogurtissa oikeasti bakteereja kasvattamalla niitä bakteerien kasvatukseen tarkoitetuilla agar-maljoilla.</p> |
| Materiaali | <p>Englanninkielinen alkuperäisohje: http://www.sciencebuddies.org/science-fair-projects/project_ideas/FoodSci_p072.shtml#procedure</p> <p>Suomennettu työohje: https://drive.google.com/file/d/0B6GW4iE0v6LDRVVDWjFEeFFpSXc/view?usp=sharing</p> |
| Lähde | <p>Science Buddies Staff. (2014, October 27). Is That Really Bacteria Living in My Yogurt?. Retrieved June 10, 2016 from http://www.sciencebuddies.org/science-fair-projects/project_ideas/FoodSci_p072.shtml</p> |