

SCHIMMELZUCHT

➔ Arbeitsauftrag 1

Untersuche, unter welchen Bedingungen Schimmel am besten wächst.

Dazu brauchst du:

- 6 Scheiben trockenes Brot
- Frischhaltefolie
- eventuell eine Sprühflasche, um das Brot zu befeuchten
- Klebeetiketten
- wasserfester Stift

Untersuche nun, welchen Einfluss **Feuchtigkeit, Wärme** und **Luftzirkulation** auf das Wachstum von Schimmelpilzen haben.

Damit deine Proben nicht durcheinander kommen, beschrifte sie genau:

Klasse / Name / Versuch / Datum

also z. B.: 2A / Max / Versuch 1 / 17. 3. 2014

Wenn ihr in der Gruppe arbeitet, bestimmt einen Gruppenleiter, der die Ergebnisse dann vorstellt. Trotzdem müssen aber **alle** Gruppenmitglieder die Ergebnisse protokollieren.

Beurteile die Schimmelbildung mit einer Notenskala von 1 bis 5

1 = kein Schimmel → 5 = sehr stark verschimmelt

Versuch 2

Beobachte und protokolliere, was passiert.

Proben

B trockenes Brot, bei Zimmertemperatur, in Frischhaltefolie luftdicht verpackt

C befeuchtetes Brot, bei Zimmertemperatur, in Frischhaltefolie luftdicht verpackt

Probe	am nächsten Tag	nach 3 Tagen	nach 1 Woche
B			
C			

Welcher Faktor wird dabei getestet?

Kreuze das Richtige an.

- Feuchtigkeit Temperatur Luftzirkulation

Welche Rolle spielt dieser Faktor bei der Schimmelbildung? Streiche das falsche Wort durch.

Feuchtes Brot schimmelt **stärker/schwächer** als trockenes Brot.

Versuch 1

Beobachte und protokolliere, was passiert.

Proben

A trockenes Brot, bei Zimmertemperatur offen liegend

B trockenes Brot, bei Zimmertemperatur, in Frischhaltefolie luftdicht verpackt

Probe	am nächsten Tag	nach 3 Tagen	nach 1 Woche
A			
B			

Welcher Faktor wird dabei getestet?

Kreuze das Richtige an.

- Feuchtigkeit Temperatur Luftzirkulation

Welche Rolle spielt dieser Faktor bei der Schimmelbildung? Streiche das falsche Wort durch.

Brot, das in einem geschlossenen Behälter gelagert wird, schimmelt **stärker / schwächer** als Brot, das offen gelagert wird.

Versuch 3

Beobachte und protokolliere, was passiert.

Proben

C befeuchtetes Brot, bei Zimmertemperatur, in Frischhaltefolie luftdicht verpackt

D befeuchtetes Brot, im Kühlschrank, in Frischhaltefolie luftdicht verpackt

Probe	am nächsten Tag	nach 3 Tagen	nach 1 Woche
C			
D			

Welcher Faktor wird dabei getestet?

Kreuze das Richtige an.

- Feuchtigkeit Temperatur Luftzirkulation

Welche Rolle spielt dieser Faktor bei der Schimmelbildung? Streiche das falsche Wort durch.

Kühl gelagertes Brot schimmelt **stärker/schwächer** als bei Zimmertemperatur gelagertes Brot.