

Rapport

Bakterier og konserveringsteknik

- 1 Indledning
 - a Hvad er en bakterie? Hvor store er de? Hvordan ser de ud (tegning af dem I har set)?
Hvordan adskiller de sig fra andre celler?
Hvilke bakterier skal undgås i madvarer? Hvilke er gavnlige?
 - b Hvad er et enzym? Hvordan reagerer enzymer på ændringer i temperatur og pH?

I forsøgene har I samlet oplysninger til at beskrive og forklare forskellige almindeligt brugte konserveringsmetoder.

- 2 Kort beskrivelse af forsøg.
Resultater.

- 3 Brug forsøgsresultater og teori til at beskrive og forklare følgende konserveringsmetoder:
 - a Konserver eller langtidsholdbar mælk (UHT behandlet).
Hvad er pasteurisering?
 - b Syrning, surmælksprodukter. Hvorfor bliver tykmælk og yoghurt mere tyktflydende end mælk? Hvilke bakterier er der i tykmælken? Hvad har de gjort i mælken?
 - c Saltning og sukkersylning.