

John Schollar
NCBE, The University of Reading

JäsKraft!

En undersökning av jäskraft i deg

Syfte

Denna enkla laboration skall få eleverna att förstå jästcellernas betydelse vid brödbakning. Olika sorters mjöl påverkar brödets egenskaper. Laborationen skall också få eleverna att inse mjölsortens betydelse.

Utrustning och material

Behov per grupp eller person

- 1,5 kryddmått torrjäst per försök (ev olika sorters)
- 1 msk (7,5 g) mjöl per försök
- 1 tesked vatten per försök
- en liten tallrik (plast) per försök
- Kryddmått
- Tesked
- Matsked
- Plaströr med lock
- Linjal
- Penna till markering

Tillvägagångssätt

- 1 Bestäm dig för den eller de mjölsorter som du vill använda i din undersökning.
- 2 Mät upp 1 msk mjöl (= 7,5 gram). Använder du flera sorters mjöl mäter du upp 1 msk av vardera sorten.
- 3 Placera matskeden/matskedarna mjöl i mitten av en tallrik/tallrikar.
- 4 Välj ut en eller flera jästsorter till undersökningen. Mät upp 1 kryddmått (krm) till varje matsked mjöl.
- 5 Tillsätt sedan 1 tesked (tsk) vatten till mjöl-och jästblandningen. Knåda därefter blandningen till en fast deg.
- 6 Rulla degen till en korv med platta ändar och tryck därefter ned den till botten på plaströret. **OBS! Glöm inte att skruva på locket.**
- 7 Markera degens höjd vid starten och mät därefter ändringen (med linjal) var tionde minut tills jäsningen avtar.

KORRESPONDANS TILL
John Schollar
National Centre for Biotechnology
Education, The University of Reading,
Whiteknights, Reading, RG6 6AP
The United Kingdom.
J.W.Schollar@reading.ac.uk



Sammanställning av resultat	Rör 1	Rör 2
Tid		

- 8 Gör en enkel tabell över värdena du erhållit under ditt försök.
- 9 Rita en graf med hjälp av värden i din tabell. Degens höjd skall markeras på den vertikala axeln (Y-axeln) och tiden skall placeras på den horisontella (X-axeln).



Säkerhet

Skruva inte åt locken på rören alltför hårt. Koldioxid *måste* kunna sippra ut, annars kan röret explodera.

Tidsåtgång

Ca 90 min.