

Esperimento: i microrganismi

buoni e cattivi

a cura della classe 2[^]D

Scuola Primaria Marconi

Spilamberto

A.S. 2022/23

UNA PIZZA OTTOBRE 2022
- SONO PICCOLI
- SONO GLI ESSERI VIVENTI PIU' NUMEROSI SULLA TERRA.
- TRASFORMANO L'AMBIENTE IN CUI VIVONO

TRASFORMAZIONE BUONA TRASFORMAZIONE PERICOLOSA

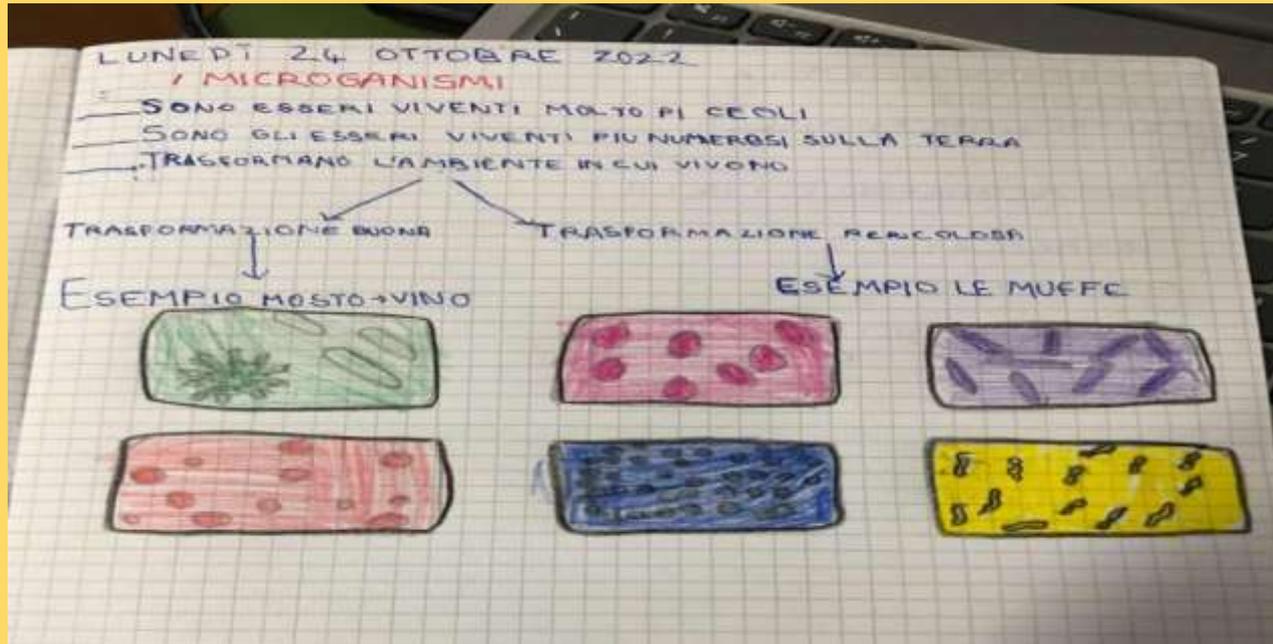
ESEMPIO: MOSTO → VINO ESEMPIO: PANE → MUFFE



- ESPERIMENTI
PRODOTTI
- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5

Cosa sono i microrganismi?

- Sono esseri viventi molto piccoli e invisibili
- Sono gli esseri viventi più numerosi sulla Terra
- Trasformano l'ambiente in cui vivono



Quali trasformazioni possono fare?

Trasformazione buona → il mosto che diventa vino



Trasformazione pericolosa → le muffe



A close-up photograph of several apples in various stages of decay, showing mold and discoloration, used as a background for text. The apples are scattered on a bed of brown, dried leaves. Some apples are bright yellow, while others are dark brown or black, indicating mold growth. The text is overlaid in the center of the image.

Il nostro esperimento con la mela
Come si sviluppano le muffe?

Materiali

Facili da trovare in qualsiasi casa!



- 5 barattoli
- 1 mela a pezzi
- Acqua
- Sale
- Aceto
- Coltello
- Le nostre mani

Procedura

Abbiamo tagliato la mela in 5 pezzi.

Nel primo barattolo, con le mani pulite, abbiamo messo solo un pezzo di mela



Nel secondo barattolo abbiamo messo la mela e l'acqua.



Nel terzo barattolo la mela, l'acqua e il sale.



Nel quarto barattolo la mela, l'acqua e l'aceto.



Nel quinto ed ultimo barattolo abbiamo messo solo la mela ma ...





... prima l'abbiamo toccata tutti!!!

Ecco pronto il nostro esperimento

24 OTTOBRE 2022
ESPERIMENTO
DELLA
MUFFA CON
LA MELA

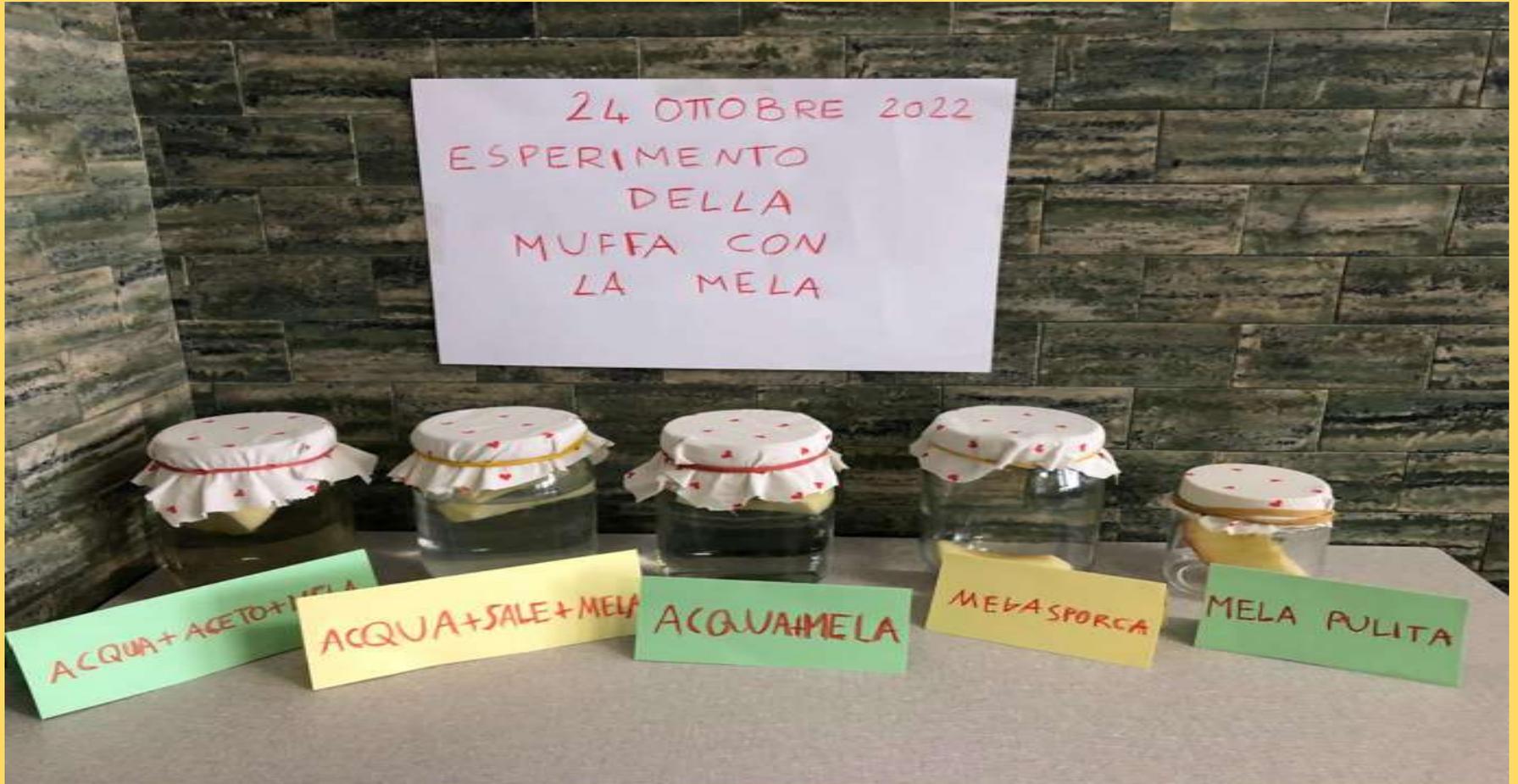
ACQUA+ACETO+MELA

ACQUA+SALE+MELA

ACQUA+MELA

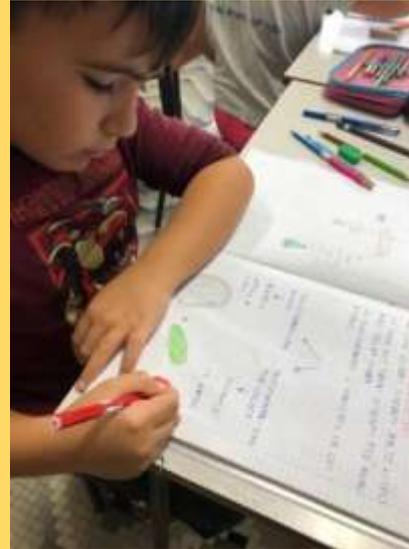
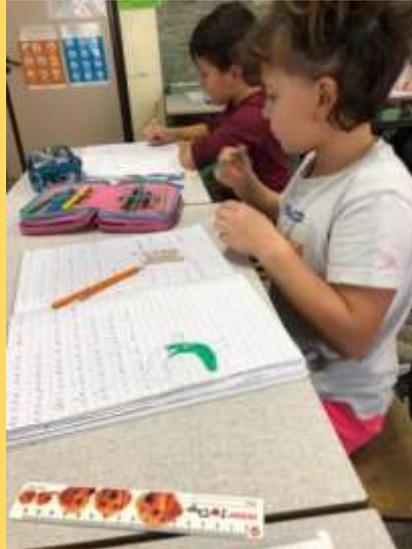
MELA SPORCA

MELA PULITA

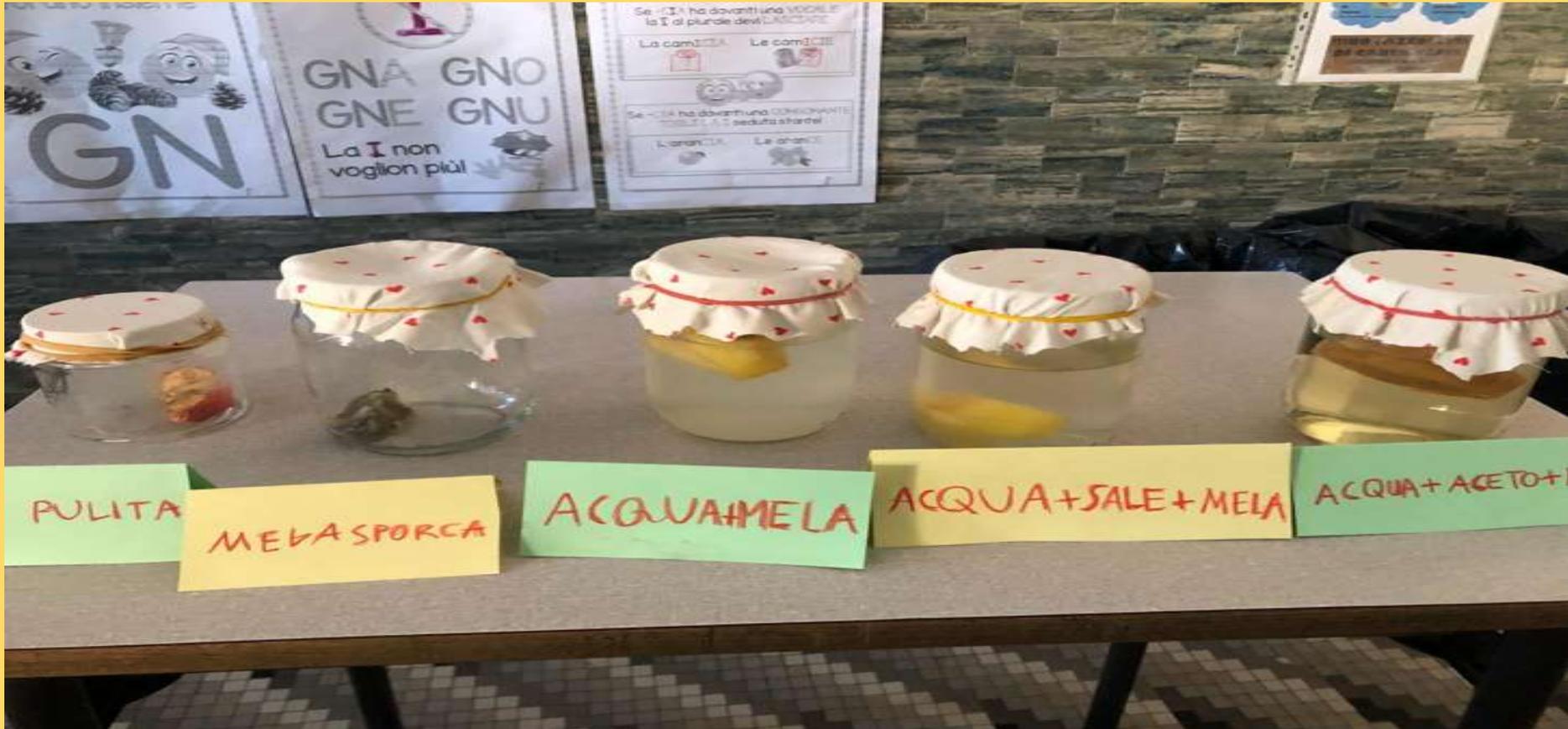


LE NOSTRE IPOTESI

1. LA MELA NELL'ACQUA DIVENTA MOLLE.
2. LA MELA NELL'ACETO DIVENTA MARRONE.
3. LA MELA SENZA ACQUA MARCISCE.
4. LA MELA CHE ABBIAMO TOCCATO DIVENTA SCURA.
5. LA MELA NEL SALE DIVENTA DURA.



VERIFICHIAMO DOPO UNA DECINA DI GIORNI



La mela pulita senza
acqua aveva un pò
di muffa



La mela nell'aceto e nel sale
galleggiava, era scura e
senza muffa.



La mela che avevamo toccato tutti era
piena piena di muffa nera.



CONCLUSIONI:

Abbiamo scoperto che i microrganismi dannosi sono anche sulle nostre mani, amano la sporcizia e l'umidità... allora laviamo e asciughiamo sempre molto bene le nostre mani!!!

