

Atividade Experimental

Rebentar balões com uma força invisível

O que precisam?

- 15g de levedura nutricional;
- 8 colheres de chá de açúcar;
- Água morna (a cerca de 25°C);
- 2 garrafas de plástico transparentes de meio litro;
- 1 colher de chá;
- 2 balões normais;
- 1 marcador indelével.



Vamos experimentar?

1. Coloca metade da levedura em cada garrafa;
2. Adiciona 8 colheres de açúcar numa das garrafas e marca-a com o marcador;
3. Adiciona cerca de 8cm de água morna a cada garrafa;
4. Tapa ambas as garrafas e agita;
5. Para aumentar a flexibilidade dos balões, estica-os um pouco, enche e desenche;
6. Coloca cada balão no gargalo das garrafas;
7. Observa!

O que aconteceu?

Na garrafa que contém açúcar, a levedura tinha acesso a alimento. Assim, depois de começar a alimentar-se começou a libertar um gás (dióxido de carbono) que encheu (até rebentar) o balão. Este fenómeno também é responsável pelas “bolhas” que vemos no pão. Sim, porque este microrganismo é fundamental para que o pão cresça e fique fofo.

Mostra-nos como correu a vossa experiência!
Envia-nos fotos ou vídeos para sci@itqb.unl.pt

DIA INTERNACIONAL DO
MICROORGANISMO 2021

