**Kvasinky**

Pracovní list je vhodný pro studenty středních škol. Studenti si zopakují princip ethanolového kvašení cukrů a poznají, v jakých extrémních podmínkách jsou kvasinky schopny přežít.

* [**Pokus: Kvasinky**](https://edu.ceskatelevize.cz/video/9390-pokus-kvasinky?vsrc=vyhledavani&vsrcid=Pokus%3A+Kvasinky)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Doplňte v textu slova z nabídky:**

*enzymy, dusičitý, houby, 10, 30, cukry, uhličitý, droždí*

Kvasinky v ……. jsou kvasinky druhu Saccharomyces cerevisiae. Jsou to malé mikroskopické ……. , přičemž jedna kvasinka má rozměr 0,007 mm. V 1,5 g droždí se nachází ….. miliard kvasinek. Kvasinky obsahují …….. , které přeměňují ……… na alkohol a oxid …….. .

1. **Napište rovnici ethanolového kvašení glukózy.**
2. **Popište, jak budou kvasinky reagovat v prostředí extrémních teplot?**

( -196 °C - teplota varu kapalného dusíku, + 100 °C - teplota varu vody)

**…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………**

1. **Odpovězte na otázku:**

Bude podléhat kvašení i škrob? Vysvětlete.

**……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………...**

**Co jsem se touto aktivitou naučil(a):**

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Autor:   
Toto dílo je licencováno pod licencí Creative Commons [CC BY-NC 4.0]. Licenční podmínky navštivte na adrese [https://creativecommons.org/choose/?lang=cs].