

# Gering - Anaeroba evnaskifti hjá gersoppum

## Endamál

Endamálið er tvíbýtt. Vit skulu læra okkum at kanna ein parametur, og halda allar aðrar parametrar konstantar. Tað sum vit kanna, er gerkyknur og teirra evnabroyting av sukur. Tað ber til at máta virkið hjá gerkyknunum við at telja bløðrur.

## Hypotesa

Tit skulu sjálvi orðað eina hypotesu um gerkyknir og hvussu tit vænta at hiti ávirkar virkið hjá gerkyknum.

## Útgerð og mannagong

Flokkurin verður býttur í 7 bólkar. Hvør bólkur telur bløðrur við ein ávísan hita. 10, 20, 30, 40, 50, 60 og 70 °C. Blandið ger sukur og vatn í kolburnar og koyra vatn við BTB í gerproppin. Fá tann rætta hitan í tykkara vatnbað. Setið tykkara kolbu í vatnbaðið, og latið tað standa í 3 minuttir áðrenn tit byrja at telja bløðrur. Teljið bløðrunar í ein minut. Teljið aftur eftir hvørt 5 minutt restina av tímanum.

Glaskolbur, gerproppar, 150 ml vatn, 20 g ger, 20 g sukur, vatnbað, termometur og BTB.

## Ástøði

Eins og okkara evnaskifti er ógvuliga tengt at, um oxygen er til staðar ella ikki, er evnaskiftið hjá gerkyknum eisini tað. Tá ið onki oxygen er til staðar, verður í fyrstu atløgu brúkt av av goymslum av ATP og CP. Sukur verður brotið niður til pyruvat í glykolysuni. Hjá okkum verður pyruvat gjørt um til mjølkasýru, um onki oxygen er til staðar. Hjá gerkyknum verður

## Úrslit og viðgerð

Tíð	1	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70				
tal																			

## Arbeiðsspurningar

1. Hvussu eru samlaðu úrslitini í flokkinum í mun til hypotesuna tit orðaðu ?
2. Hvussu fáa gerkyknurnar ATP til sítt virksemi ?
3. Hví heldur tú, at man ikki kann gera sterkari alkohol enn 20 % uttan at dropadríva (destillera) ?
4. Hví er neyðugt at koyra sukur í blandingina ?
5. Hvat verður sukrið gjørt til ?
6. Set tíni úrslit upp í eina strikumynd
7. Hví skiftir BTB lit ?

