

Describe otro ejemplo que te hayan explicado en el Laboratorio

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

¿Qué alimentos son los que se reciben con más frecuencia para su análisis? .....

.....

.....

.....

.....

.....

En caso de detectar algún fraude ¿cómo y dónde podemos hacer la reclamación correspondiente? .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



## 8.4. Experimento en el laboratorio de tu colegio

● Te propongo observar las bacterias del YOGUR. Para ello te hace falta el siguiente material:

- yogur
- palillo
- mechero de alcohol
- alcohol de 96°
- azul de metileno
- glicerina o aceite de cedro
- portaobjetos
- cubreobjetos
- microscopio

*El yogur es el producto de la fermentación de la leche, proceso en el que interviene una bacteria de tipo bacilo, el *Lactobacillus bulgaricus*. Para observar las bacterias, realiza el experimento siguiente:*

1º *Con la punta de un palillo, coge un poco de yogur y extiéndelo sobre un portaobjetos limpio.*

2º *Déjalo secar al aire o caliéntalo durante unos segundos.*

3º *Echa unas gotas de alcohol para que disuelva las grasas. Las bacterias, debido al secado, se han adherido a la superficie del vidrio y no hay peligro de que sean arrastradas.*

4º *Deja secar el portaobjetos, añade unas gotas de azul de metileno y al cabo de un minuto lávalo con agua.*

5º *Seca el portaobjetos por debajo y por los lados de la zona que vas a observar, y añade sobre esta zona una gota de glicerina o de aceite de cedro. Pon encima un cubreobjetos limpio.*

6º *Observa al microscopio con 400 o más aumentos. Se pueden distinguir un BACILO (el *Lactobacillus bulgaricus*) y un ESTREPTOCOCO (el *Streptococcus lactis*) que es el responsable de la acidificación de la leche.*

# 9. Bibliografía

- Faustino Cordón. *"Cocinar hizo al hombre"*, 1988. Tusquets editores.
- María Pilar Doñate y otros. *"Técnicas alimentarias"*, 1990. Biblioteca de recursos didácticos Alhambra.
- Carmen Albaladejo y otros. *"Por qué comemos"*, 1986. Biblioteca de recursos didácticos Alhambra.
- Pedro López Alegret. *"El libro de la Nutrición"*, 1990. Alianza Editorial.
- Jacinto García y otros. *"El Cuerpo y la Salud"*, 1988. Editorial Penthalon
- Alfredo Vara y otros. *"Anàlisi d'aliments"*, 1984. Ajuntament de L'Hospitalet de Llobregat
- *"100 talleres de educación del consumo en la escuela"*. Colección de material didáctico. Tomo I y II. Ministerio de Sanidad y Consumo. Instituto Nacional del Consumo.
- *"La Alimentación"*, 1992. Ministerio de Sanidad y Consumo. Instituto Nacional del Consumo.
- Thomas D. Brock. *"Biología de los microorganismos"*, 1978. Ediciones Omega.
- Pelczar y otros. *"Microbiología"*, 1981. Editorial Mc Graw-Hill
- Murali Dharan. *"Control de calidad en los laboratorios clínicos"*, 1982. Editorial Reverté, S.A.
- Julio Coll. *"Experimentos con el microscopio"*, 1993. Editorial Omega
- M<sup>a</sup> del Mar Asunción. *"Cómo proteger la Naturaleza desde nuestra Casa"*, 1993. Edita: Ayuntamiento de Murcia. Concejalía de Sanidad y Medio Ambiente
- *"La alimentación, actividad del ser humano"*. Salud, Consumo y Solidaridad. 1993. Ministerio de Educación y Ciencia. Editorial Narcea, S.A.
- *"Alimentación, Salud y Consumo"* Archivo del Profesor. Recursos Didácticos. Ministerio de Educación y Ciencia. Editorial Vicens-Vives.
- Nieves Álvarez Martín. 1992. *Educación del Consumidor*. Ministerio de Educación y Ciencia.
- *"Muy Interesante" N<sup>o</sup> 189* Febrero de 1997
- *"Muy Interesante" N<sup>o</sup>190* Marzo de 1997
- *"Muy Especial" N<sup>o</sup>29* Primavera de 1997
- *"El País. Suplemento" N<sup>o</sup>136* Septiembre de 1993