

Dragi učenci,

Zelo slabo mi pošiljate slike opravljenega dela. Prosite starše, naj mi pošljejo fotografije opravljenega dela v vaših zvezkih.

V preteklem tednu sta vam največ težav delali dve vprašanji – MO (mikroorganizmi) in temperatura in povečevanje št. MO s časom.

### **MO in temperatura**

V mojem učbeniku je na str. 66, levo, narisana termometer in zraven veseli MO. Sliko imam tudi na str. 63, v uvodu v poglavje. Preriši termometer in z besedami opiši, kako se MO pri posamezni temperaturi počutijo. Ali spijo, upočasnijo delovanje, se veselijo življenja = se hitro razmnožujejo, umrejo.

Dopiši pojme: pasterizacija, sterilizacija, hlajenje, zamrzovanje, nevarno temperaturno območje.

Potem še enkrat preriši termometer in napiši, katere vrste mleka in mlečnih izdelkov najdemo v določenem temperaturnem območju – sterilizirano, pasterizirano mleko, sladoled, jogurti – na kateri temperaturi jih shranjujemo?

### **MO in čas**

V ugodnih življenjskih pogojih iz ene celice v 20 min nastaneta 2.

Kar pomeni 10-20-40-80-160-320...

Popravite, dopolnite zapise v zvezkih. Vem, da vam bo uspelo.

Naloga za ta teden:

### **Shranjevanje živil**

1. Razmisli, kje doma shranjujete posamezna živila in dopolni tabelo.

<b>Živilo</b>	<b>Mesto shranjevanja</b>	<b>Temperatura shranjevanja</b>
jogurt	Hladilnik	5-8 °C
krompir		
Moka		
Testenine		
Korenje		
Čokolada		
Jabolka		
Banane		
Salama		
Meso		
Sir		
Kruh		
Riž		
Kisle kumarice		
Sladoled		
Sok		
Mleko		

Če za posamezno živilo obstaja več možnosti, potem pojasni - npr.

alpsko mleko: zaprto / alpsko mleko odprto in vpiši mesto shranjevanja in temperaturo za obe možnosti.

2. Pojasni zakaj je potrebno jogurt shranjevati v hladilniku špagetov pa ne?

Srečno!