



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Educação



JUVENTUDE
EM TEMPO
INTEGRAL
ENSINO MÉDIO ESTADUAL EM TEMPO INTEGRAL

PRÁTICAS LABORATORIAIS DE BIOLOGIA

Crescimento de microrganismos do “chulé”

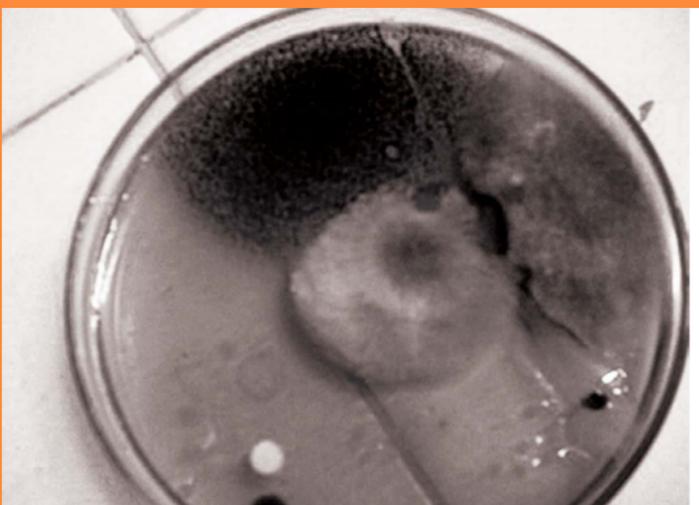
Para esse experimento, você vai precisar de:

- Gelatina incolor; recipientes rasos, como taças de sobremesas; Água; Açúcar; Cotonete.

Procedimentos:

- Coloque 80g de gelatina incolor (em folha ou pó) e 1 colher de sopa rasa de açúcar em um copo (cerca de 200ml) de água;
- Ferva a mistura até a dissolução completa da gelatina e distribua-a, ainda quente, nos recipientes, previamente esterilizados, fechando-os em seguida e levando à geladeira para que a gelatina seja solidificada, se tornando nosso meio de cultura.

Enquanto você aguarda a gelatina fica consistente, é importante você calçar uma meia, calçar um sapato fechado e aguardar algumas horas. Quando a sua gelatina estiver pronta, você deve se descalçar e passar um cotonete entre os dedos, e depois passar de forma delicada na gelatina, cobrindo-a logo a seguir e deixando em local seco e arejado. Aguarde de 5 a 7 dias e observe o que acontece.



É possível que esse seja o seu resultado.

Um crescimento de alguns micro-organismos que tomaram conta da sua cultura.

Os fungos estão presentes em quase todos os meios e podem causar diversas doenças, como frieira, pano-branco, histoplasmose. Mas, os fungos também são essenciais na nossa alimentação.

Faça uma pesquisa sobre os alimentos e bebidas que são produzidos com a ajuda dos fungos.