

ZAKŁAD BIOTECHNOLOGII I MIKROBIOLOGII ŻYWNOŚCI

zaprasza na zajęcia organizowane w ramach XVII Festiwalu Nauki

619. **Widły hrwiat mikroorganizmów** – L. Stasiak-Różańska,
K. Kraśniewska, M. Kieliszek, 24.IX. godz. 11:00, 12:30, LP, klasa IV-VI
(30 os.).

Dzięki bakteriom, pleśniom oraz drożdżom możliwe jest urozmaicenie naszej diety m.in. o jogurty, sery, kiszzone ogórki, kapustę, pieczywo oraz wędliny. Niestety drobnoustroje te mogą powodować psucie produktów spożywczych.

Na lekcjach zaprezentujemy (makroskopowo oraz mikroskopowo) główne gatunki drobnoustrojów (bakterii, drożdży, pleśni) zarówno tych, które wykorzystuje się do produkcji żywności, jak i takich, które są przyczyną jej psucia. Uczestnicy będą mieli okazję samodzielnie wykonać preparaty mikroskopowe i obserwować jak wyglądają te drobnoustroje. Materiał do obserwacji będą pobierali z dostępnych na polskim rynku produktów (m.in. serów pleśniowych, jogurtów, kiełbas, soku z ogórków kiszonych oraz kiszzonej kapusty) a także z surowców i produktów, które uległy zepsuciu w warunkach domowych.

Lekcja ma na celu uświadomienie zagrożeń wynikających ze spożycia zepsutej lub przeterminowanej żywności. Stanowi jednocześnie zachętę do wybierania produktów naturalnych, tych, które powstają z wykorzystaniem drobnoustrojów przyjaznych człowiekowi i ważnych z punktu widzenia przemysłu spożywczego.

Zapisy od 16 IX e-mail: lidia_stasiak@sggw.pl

538. **Jak się warzy piwo?** – A. Synowiec, S. Bonin, 21.IX. godz. 9:00 – 12:00, 22.IX. godz. 9:00 – 12:00

W związku z rosnącym zainteresowaniem konsumentów, dotyczącym produkcji żywności, prezentowane warsztaty mają na celu wyjaśnić jak współcześnie produkuje się piwo na skalę przemysłową. Dzięki multimedialnej prezentacji Uczestnicy zobaczą jak powstaje piwo zarówno w małych browarach restauracyjnych, jak również w największych zakładach przemysłowych. Uczestnicy prześledzą drogę od ziarna do gotowego butelkowego piwa.

Podczas prezentacji opisane i wyjaśniane będą wszelkie zjawiska chemiczne oraz fizyczne, które przyczyniają się do powstania tego produktu. Oprócz prezentacji, podczas warsztatów będzie możliwość spróbowania surowców z jakich robi się piwo, będzie można zobaczyć drożdże pod mikroskopem oraz wykonać prosty pomiar zawartości cukrów w piwie aerometrem Balinga.

Za pomocą zmysłu smaku Uczestnicy przekonają się jak działają enzymy zawarte w ziarnie słodu i jak następuje rozkład skrobi do cukrów prostych.

Szczegółowe informacje dostępne są na stronie www.festiwalnauki.edu.pl w zakładce PROGRAM 2013

539. Akcyza Bordeaux Cydr Drożdże..., czyli abecadło winiarskie – S. Bonin, 21.IX. godz. 12:00, 22.IX. godz. 12:00, Aula I

W Polsce produkcja win gronowych nie jest zbyt duża, ale uprawa winorośli w ostatnich latach zaczyna się rozwijać. Ze względów klimatycznych, znacznie bardziej dostępne są inne surowce - stąd produkty charakterystyczne dla naszego kraju to miody pitne i wina owocowe. Miody pitne zarejestrowane są jako produkty tradycyjne, jednak często nie są one kojarzone z wyrobami winiarskimi. Wina owocowe, szczególnie jabłkowe, często przywodzą na myśl złej reputacji siarkowane jabole. Napojem otrzymywanym z jabłek jest także zdobywający obecnie nasz rynek cydr. Wykład pozwoli poznać Słuchaczom różnice między winem gronowym a owocowym, różnice między winem jabłkowym a cydrem oraz wyjaśni, czym się różni czwórniak od dwójniaka. Słuchacze poznają tajniki produkcji wyrobów winiarskich i odpowiedzi na różne pytania, np.: po co w winach siarczyny, dlaczego jedno wino jest różowe a inne czerwone, dlaczego Tokay jest słodki a Riesling nie, czy szczep drożdży wpływa na smak wina i ile akcyzy w butelce wina.

Szczegółowe informacje dostępne są na stronie www.festiwalnauki.edu.pl w zakładce PROGRAM 2013