



SHARPER

**NOTTE EUROPEA
DEI RICERCATORI**
EUROPEAN RESEARCHERS' NIGHT

Microbi Buoni, Microbi Cattivi...

LW

MICROBIOLOGY and VIROLOGY

Evento organizzato dal Laboratorio di Microbiologia e Virologia
del Dipartimento di Scienze della Vita e Biologia dei Sistemi
Università di Torino
25 e 27 Novembre 2020

protocolli degli esperimenti



Esperimento 1

Crescita di microrganismi su pane

Materiale necessario a ciascuno studente

- 1 fetta di pane fresco
- 1 sacchetto di plastica per alimenti
- 1 pennarello che scriva sul sacchetto di plastica
- 1 cordino o elastico per chiudere il sacchetto

Svolgimento dell'esperimento

La classe è suddivisa in due gruppi (A- mani pulite- e B-ambiente-)

Gli studenti del gruppo A vanno in bagno a lavarsi le mani utilizzando il protocollo per lavarsi le mani mostrato durante la presentazione.

Quando gli studenti del gruppo A sono tornati dal bagno con le mani pulite preparano le proprie fette di pane:

- 1. scrivere sul sacchetto il proprio nome e "mano pulita"
- 2. toccare bene la propria fetta di pane, strusciandola anche tra dito e dito
- 3. mettere la fetta di pane dentro il sacchetto e chiuderlo con il cordino o con l'elastico.

Gli studenti del gruppo B preparano le fette di pane:

- 1. scegliere quale superficie analizzare
- 2. scrivere sul sacchetto il proprio nome e la superficie scelta
- 3. strusciare sopra la superficie scelta la propria fetta di pane
- 4. mettere la fetta di pane dentro il sacchetto e chiuderlo con il cordino o con l'elastico.

Tutti sacchetti sono riposti insieme lontani dal termosifone. Nei giorni successivi, osservare le fette di pane del gruppo A e quelle del gruppo B.

Ci sono differenze ?



Mandateci le vostre osservazioni, disegni, fotografie, commenti! Scrivete a **lmv@unito.it**

Esperimento 2

Preparazione del lievito madre

Materiale necessario a ciascuno studente

- circa 100 grammi di farina
- 1 forchetta o cucchiaio di plastica
- 1 vasetto di yogurt vuoto e lavato (o un contenitore simile)
- un pezzo di pellicola per alimenti
- 1 pennarello che scriva sul vasetto di yogurt
- 1 bicchiere di acqua
- un cucchiaio di miele (solo per il gruppo B)

Svolgimento dell'esperimento

La classe è suddivisa in due gruppi (A e B)

Ciascuno studente prepara il lievito madre:

1. aggiungere poca acqua alla farina e mescolare con la forchetta o il cucchiaio.
2. continuare ad aggiungere poca acqua alla volta e mescolare fino a quando non si ottiene un impasto compatto.
3. Prendere in mano l'impasto e maneggiarlo per qualche minuto.
4. Gli studenti del gruppo B aggiungono mezzo cucchiaino di miele al proprio impasto e continuano a maneggiare l'impasto (si può aggiungere un po' di farina se diventa troppo appiccicoso).
5. Ciascuno studente mette l'impasto nel proprio vasetto di yogurt e scrive sul vasetto il proprio nome e segna l'altezza dell'impasto.
6. Gli studenti del gruppo B scrivono sul vasetto anche "con miele".
7. Ciascun vasetto è ricoperto con un pezzo di pellicola per alimenti.
Si fanno dei fori sulla pellicola (si può utilizzare la forchetta).



I vasetti sono riposti insieme lontani dal termosifone. Nei giorni successivi, si osservano gli impasti del gruppo A e quelli del gruppo B. Ci sono differenze? Mandateci le vostre osservazioni, disegni, fotografie, commenti! Scrivete a

lmv@unito.it