

**Escuela Superior Lino Padrón Rivera
Departamento de Ciencias Biológicas
Vega Baja, Puerto Rico**

Laboratorio #8 ¿Se fermenta el jugo de manzana?

Los organismos como las levaduras tienen la habilidad de romper las moléculas de alimento y sintetizar ATP cuando no hay oxígeno disponible. Cuando el alimento es adecuado, las levaduras pueden llevar a cabo la fermentación alcohólica, produciendo CO₂.

Procedimiento:

1. Coloca agua en el tubo de ensayo hasta la línea.
2. Luego absorbe con el gotero solución del vaso de precipitado. Llenando solo el área negra del gotero.
3. Utiliza dos arandelas o pesitas para que el gotero quede sumergido bajo el agua.
4. Observa lo que ocurre.

Análisis:

1. ¿De qué están hechas las burbujas que salieron del gotero?
2. Predice lo que le ocurrirá a la tasa de producción de burbujas si hubiera más levadura en la mezcla.
3. ¿Por qué se colocó el tubo de ensayo en agua templada?