

Jelatin Titreşimi

Hangi meyveler, püre haline gelmiş bir karışım yerine titreşen bir jelatin yapar?

Malzemeler

4 paket şekerless vişne jelatini, 4 büyük kase, 1 taze şeftali, 1 konserve şeftali, 1 konserve ananas, 1 taze ananas, Bıçak, Tencere, Ölçü kabı, Saat

YETİŞKİN DESTEĞİ AL



Hadi yap!



- 1-Meyveleri lokma büyüklüğünde parçalara kesin. Her bir meyveden 1 bardak ölçün.
- 2-Kutudaki talimatlara uyarak 4 kase jelatin hazırlayın. Her bir kaseye farklı bir meyve ekleyin ve kaseleri etiketleyin.
- 3-Kaseleri buzdolabına yerleştirin. Her 10 dakikada bir jelatine dokunun. Parmaklarınıza jelatin yapışmadığında, jelatin sertleşmiş demektir. Zamanı not edin.
- 4-Hangi meyve en uzun sürede sertleşti? En hızlı sertleşen hangisiydi? Hiç sertleşmeyen meyve oldu mu?

Ne oluyor?

Meyveler, büyümelerine ve olgunlaşmalarına yardımcı olan enzimler içerir. Bazı meyveler, jelatini sindiren bir enzim içerir. Bu enzime sahip bir meyve eklediğinizde, jelatin sertleşmez. Ancak, meyvenin konserve edilmesi veya pişirilmesi bu enzimi yok eder. Hangi meyveler jelatini sindiren enzimi içerir? **Projeniz için araştırma sorusu, hipotez, bağımlı değişken, bağımsız değişken ve kontrol değişkenlerini belirleyiniz.**