

BARVANJE JOGURTOVEGA RAZMAZA Z METILENSKIM MODRILOM

1. UVOD

Kakor že vemo so bakterije vse okrog nas. Tudi tam, ko jih človek ne bi pričakoval. Včasih znajo biti zelo škodljive, ko povzročajo bolezni ali ko se pojavljajo kot zajedavci, po drugi strani pa brez njih ne bi imeli jogurta, sira, kislega zelja,...

2. CILJI

- priprava bakteriološkega razmaza in opazovanje bakterij
- seznanitev z novim načinom priprave preparata

3. MATERIAL

- eza (bakteriološka zanka)
- jogurt
- objektno stekelce
- gorilnik
- petrijevka
- metilensko modrilo
- destilirana voda
- mikroskop

4. POSTOPEK

Z bakteriološko zanko - ezo smo zajeli majhno količino jogurta in ga razmazali po objektnem stekelcu, ga posušili na zraku in fiksirali nad plamenom. Preparat smo položili na podstavek v petrijevki in ga prelili z metilenskim modrilom. Po približno 3 minutah smo barvilo odlili in sprali z destilirano vodo. Preparat smo samo še položili na mikroskopsko mizico in opazovali.

5. REZULTATI

Ker smo bakterije obarvali z metilenskim modrilom, so bile kar dobro vidne pod mikroskopom. Preparat smo tudi fiksirali. To pa zato, ker imajo bakterije lokomocijske organe in bi jih bilo težje opazovati, če bi se podile sem in tja. Pri fiksiranju smo morali biti previdni, da nismo bakterij sežgali ampak smo ji samo "pritrdili" na preparat.

6. DISKUSIJA IN SKLEPI

Bakterije so se obarvale predvsem zaradi tega, ker skozi membrano sprejemajo snovi iz okolja. Če jih ne bi obarvali, jih sploh ne bi videli.

7. LITERATURA

- zapiski z vaj
- Družinska enciklopedija