

JOGURTOV RAZMAZ

1. Cilji eksperimenta:

- Priprava bakteriološkega razmaza
- Opazovanje obarvanih bakterij
- Naučiti se nove tehnike za pridobivanje preparata

2. Uvod:

Bakterije najdemo vse okrog nas, tudi v jogurtu. Če jih hočemo videti je potrebno obarvati.

3. Material oz. aparatura:

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

4. Postopek:

1. Z bakteriološko zanko (ezo) smo zajeli majhno količino jogurta in ga razmazali po objektnem stekelcu.
2. Razmaz smo posušili na zraku
3. Nato smo ga fiksirali s plamenom
4. Preparat smo položili na podstavek v petrijevki in prelili z metilenskim modrilom.
5. Po 3 minutah smo barvilo odlili in preparat sprali z destilirano vodo.
6. Posušen preparat smo opazovali pod mikroskopom

5. Rezultati:

Glej prilogo

6. Zaključki:

Bakterije smo obarvali z metilenskim modrilom in so bile zato lepo vidne. Jogurt smo tudi fiksirali, s tem smo umirile tiste dele bakterij, ki bi bili sicer živahni in bi si jih pod mikroskopom težko ogledali.

Bakterije razlikujemo po obliki: kok, diplokok, spiril, spirohita, streptokok, strafilokok, sarcina, bacil, vibrio.. tudi mi smo videli različne oblike.

7. Diskusija:

Bakterije so se obarvale predvsem zato, ker skozi membrano sprejemajo snovi iz okolja, tako so tudi sprejele barvilo. Če se bakterije ne bi obarvale, niti ne bi bile opazne.

Bakterije so vedno veljale, za nekaj slabega, kar povzroča bolezen. Z jogurtom, pa jih dnevno pojemo veliko, torej obstajajo tudi bakterije, ki so naše zaveznice. Pa vseeno je zanimivo videti, kaj vse zaužijemo s hrano in občutek je kar neprijeten.

8. Viri:

- Biologija 4 in 5, raznolikost živih bitij