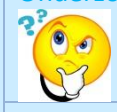
Thema: Geestrijke dranken.

Proef : Vorming van bierschuim.

Onderzoek 	Waarom schuimt bier als je dit schud of uitgiet?	
Hypothese	Omdat het een alcoholische drank is. Omdat het geen water is. Omdat er veel verschillende stoffen nodig geweest zijn om bier te maken.	
Materiaal	<u>Materialen:</u> glas	<u>Stoffen:</u> Bier
Veiligheid	Wees voorzichtig zodat je niet morst. Draag een labojas voor het geval je morst.	
Werkwijze	Giet wat bier in het glas.	
Waarneming	Er zit schuim en bier in het glas.	
Rapport	Om bier te maken wordt op een bepaald moment eiwitten afgebroken. Een deel van deze afgebroken eiwitten worden al verwijderd voordat we het bier kunnen drinken. Een ander deel blijft in het bier zitten. Aan het bier wordt ook CO_2 toegevoegd om het bier een sprankelende smaak te geven. Dit toevoegen gebeurd aan de toog wanneer het bier in een glas gegoten wordt. De vorm van het glas is ook een factor voor de vorming van schuim. Daarom heeft ieder bier een eigen soort glas. Door het bier te 'schudden' bij het inschenken gaan de eiwitten een beetje schuim vormen. Het is door de toegevoegde CO_2 dat dit bovenop het bier komt te liggen.	

Bronnen	https://wet.kuleuven.be/wetenschapinbreedbeeld/lesmateriaal_biochemie/bier_schuim/waarom-staat-er-schuim-op-biermjj.pdf

---