

# Thema: Gist

## Proef : Conserveermiddel

### Onderzoek



Wat kan je toevoegen aan producten om gisting tegen te gaan?

### Hypothese



Als je melk/brood/azijn erbij doet dan zal er geen gisting zijn.

### Materiaal



3 glazen  
Lauw water (34°C-40°C)  
3 theelepels suiker  
3 theelepels gist  
1 eetlepel azijn  
4 stukjes brood  
1 cl melk

### Veiligheid



Eet geen pure gist.  
Niet van het azijn proeven.

### Werkwijze



Doe in glas 1: 1 theelepel suiker, 1 theelepel gist, 1 cl lauw water en 4 stukjes brood  
Doe in glas 2: 1 theelepel suiker, 1 theelepel gist, 1 cl lauw water en 1 cl melk  
Doe in glas 3: 1 theelepel suiker, 1 theelepel gist, 1 cl lauw water en 1 eetlepel azijn

### Waarneming



Er is geen gisting in het glas waar azijn bij gedaan is.



|  |   |
|--|---|
|  |   |
| Rapport<br> | Azijn zorgt ervoor dat er geen gisting kan ontstaan.  |
| Bronnen<br> | <a href="https://wetenschapentechniek.wikispaces.com/Proefjes_en_experiment">https://wetenschapentechniek.wikispaces.com/Proefjes_en_experiment</a> |

-----