**BIOLOGIJA9 \_ 4 6. 4. -10.4. 2020**

Čestitke vsem, ki se znate sami oskrbeti s kruhom. Mnogim je uspelo. 😊

Če te zanima kaj se je dogajalo v kozarcu si preberi….o procesu :**FERMENTACIJA.**

To je [presnovni](https://sl.m.wikipedia.org/wiki/Presnova) proces, ki pretvori [sladkor](https://sl.m.wikipedia.org/wiki/Sladkor) v kisline, pline ali [alkohol](https://sl.m.wikipedia.org/wiki/Alkohol). Odvija se v [kvasovkah](https://sl.m.wikipedia.org/wiki/Kvasovka) in [bakterijah](https://sl.m.wikipedia.org/wiki/Bakterije), pa tudi v mišičnih celicah s pomanjkanjem kisika kot v primeru [mlečnokislinske fermentacije](https://sl.m.wikipedia.org/w/index.php?title=Lactic_acid_fermentation&action=edit&redlink=1). Besedo fermentacija se uporablja tudi širše, in sicer za rast [mikroorganizmov](https://sl.m.wikipedia.org/wiki/Mikroorganizem) na [gojišču](https://sl.m.wikipedia.org/w/index.php?title=Growth_medium&action=edit&redlink=1), pogosto z namenom pridobivanja specifičnih kemijskih produktov. Francoski mikrobiolog [Louis Pasteur](https://sl.m.wikipedia.org/wiki/Louis_Pasteur) je znan po svojem vpogledu v fermentacijo in njene mikrobne vzroke. Znanstvena veda, ki se ukvarja s preučevanjem fermentacije, se imenuje [cimologija](https://sl.m.wikipedia.org/w/index.php?title=Zymology&action=edit&redlink=1).

*ZANIMIVOST: Ljudje izkoriščajo fermentacijo za proizvajanje pijač že od* [*neolitika*](https://sl.m.wikipedia.org/wiki/Neolitik)*. Fermentacijo se na primer uporablja za konzerviranje pri procesu, ki vodi do nastanka*[*mlečne kisline*](https://sl.m.wikipedia.org/wiki/Mle%C4%8Dna_kislina)*, ki jo najdemo v kisli*[*hrani*](https://sl.m.wikipedia.org/wiki/Hrana)*, kot so*[*vložene kumarice*](https://sl.m.wikipedia.org/w/index.php?title=Pickled_cucumber&action=edit&redlink=1)*,* [*kimči*](https://sl.m.wikipedia.org/w/index.php?title=Kimchi&action=edit&redlink=1) *in* [*jogurt*](https://sl.m.wikipedia.org/wiki/Jogurt) *(glej*[*fermentacija (hrana)*](https://sl.m.wikipedia.org/w/index.php?title=Fermentation_in_food_processing&action=edit&redlink=1)*), kot tudi pri proizvodnji alkoholnih pijač, kot sta* [*vino*](https://sl.m.wikipedia.org/wiki/Vino)*(glej*[*fermentacija (vinarstvo)*](https://sl.m.wikipedia.org/w/index.php?title=Fermentation_in_winemaking&action=edit&redlink=1)*) in*[*pivo*](https://sl.m.wikipedia.org/wiki/Pivo)*. Do fermentacije lahko pride tudi v želodcu živali, kot je človek.*

Vir: <https://sl.m.wikipedia.org/wiki/Fermentacija_(biokemija)30.4.2020>

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Situacija je taka, da moramo dalje …po znanje.

Tema tega tedna je **EVOLUCIJA.** Da ne bo preveč dolgočasno, te čaka nekaj izzivov 😊. Pa lepo po vrsti! Za nalogo boš porabil/a max 30 min.

1. Na povezavi <https://www.youtube.com/watch?v=MrqqD_Tsy4Q> si poglej 2 minutni posnetek.
2. Posnetek poglej še enkrat in ustavi na 30 in 31 sekundi.
3. Zapiši v zvezek v obliki tabele razlike med eno ( 30s) in drugo sliko (31s). Zapiši čim več razlik. 
4. V katerih sekundah posnetka vidiš podobnost z današnjo situacijo. Pojasni svojo izbiro.

Pri tretji nalogi naj ti bo v pomoč ogled prispevka: *Naše telo je polno dokazov o evoluciji.*

<https://citymagazine.si/video/nase-telo-je-polno-dokazov-o-evoluciji/> ( lahko si naravnaš na samodejni prevod).

1. Zapis v zvezek:

EVOLUCIJA

|  |  |
| --- | --- |
| Poimenuj sliko v 30 sek.: | Poimenuj sliko v 31 sek.: |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Podobnost z današnjo situacijo vidim …… (kje, zakaj)…

Zapis v zvezku mi pošlji do petka na [danica.volcini@gurst.arnes.si](mailto:danica.volcini@gurst.arnes.si).

Pozdrav, Danica Volčini

DODATNA NALOGA: Razmisli o vzrokih o razlikah med 1 in 2 sliko in jih zapiši.