



THỰC HÀNH QUAN SÁT VI KHUẨN

A BÀI TẬP

26.1. Bước nhuộm xanh methylene khi làm tiêu bản quan sát vi khuẩn trong nước dưa muối, cà muối có ý nghĩa gì?

- A. Vi khuẩn bắt màu thuốc nhuộm để quan sát.
- B. Làm tăng số lượng vi khuẩn trong nước dưa muối, cà muối.
- C. Phóng to các tế bào vi khuẩn để quan sát.
- D. Làm tiêu diệt các sinh vật khác trong nước dưa muối, cà muối.

26.2. Kể tên một số ứng dụng của vi khuẩn trong chế biến thức ăn, thực phẩm trong gia đình.

26.3. Có bạn nói thời gian ủ sữa chua chỉ cần 1 – 2 giờ. Theo em, bạn nói có đúng không? Tại sao?

26.4. Sau khi được học về cách làm sữa chua, em và bạn trong tổ về nhà thực hiện theo các bước đã được hướng dẫn. Tuy nhiên, vì ngại đi mua sữa chua mỗi nên bạn em đã không thêm sữa chua mỗi theo hướng dẫn, các bước còn lại vẫn tiến hành bình thường. Một ngày sau, các bạn đến lớp và bạn em nói rằng đã làm như hướng dẫn nhưng không thành công. Sữa không có vị chua mà còn xuất hiện váng, mùi khó chịu. Em hãy giải thích cho bạn vì sao bạn đã làm sữa chua không thành công.

26.5. Hãy nêu các bước muối dưa cải thường sử dụng trong gia đình.

B HƯỚNG DẪN GIẢI

26.1. Đáp án A.

26.2. Một số ứng dụng của vi khuẩn trong chế biến thức ăn, thực phẩm trong gia đình: làm sữa chua, làm rượu vang, muối chua rau, củ, quả (dưa muối, cà muối, ...).

26.3. Bạn nói không đúng vì thời gian lí tưởng là 8 – 12 giờ để vi khuẩn hoạt động làm cho sữa có độ chua nhất định. Nếu ủ ít hơn mức thời gian trên sữa sẽ chưa đủ độ chua, còn nếu để quá lâu thì sữa sẽ chua quá và bị biến đổi gây hư hỏng.

26.4. Bạn em làm sữa chua không thành công vì thiếu sữa chua mỗi. Trong sữa chua mỗi chứa một tỉ lệ vi khuẩn nhất định, cho vào ủ cùng với sữa sẽ kích thích quá trình sinh sản của vi khuẩn lactic, tạo độ chua cho sữa chua và ngăn cản các sinh vật có hại phát triển trong sữa chua, gây ảnh hưởng sức khỏe con người khi sử dụng.

26.5. Các bước muối dưa cải:

Bước 1. Rau cải phơi se mặt, rửa sạch, cắt nhỏ 3 – 4 cm.

Bước 2. Đổ rau vào bình.

Bước 3. Pha nước muối 6% rồi đổ ngập rau.

Bước 4. Nén chặt, đậy kín, để nơi ấm.

Lưu ý: Có thể cho thêm nước đường và nước dưa cũ để dưa nhanh chín vàng vì trong nước dưa muối cũ có chứa nhiều vi khuẩn lactic, chúng sẽ chuyển hoá đường trong rau củ thành axit lactic làm dưa nhanh có vị chua.

