

NAZIV ZANIMANJA/ KVALIFIKACIJE: tehničar nutricionist

NAZIV NASTAVNOG PREDMETA: mikrobiologija namirnica (vježbe)

RAZRED U KOJEMU SE OBRAĐUJE NASTAVNA JEDINICA/NASTAVNI

SADRŽAJ: četvrti

NASTAVNA CJELINA:žitarice i prerađevine

NAZIV NASTAVNE JEDINICE / NASTAVNOG SADRŽAJA: grada zrna žita i izgled škrobnih zrna-mikroskopiranje

IME I PREZIME AUTORA: Karmen Kokot, dipl.ing., prof. savjetnik

BROJ NASTAVNIH SATI: 4

1.UVODNI DIO:

- grada škrobnog zrna:

-građu škroba možemo promatrati na dvije razine: a) primarna struktura

b) sekundarna struktura

a) primarna struktura-škrob je građen od glukoznih jedinica koje se povezuju u duge lance od 100-1400 jedinica

-prema gradi i svojstvima razlikujemo dva dijela: amiloza i amilopektin

-amiloza je ravnolančana struktura u kojoj su jedinice glukoze povezane $\alpha(1-4)$ -glikozidnim vezama

-amilopektin-razgranata struktura koja se sastoji od ravnih lanaca glukoze povezanih $\alpha(1-4)$

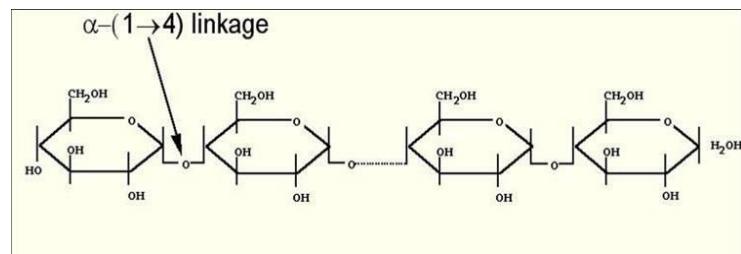
-glikozidnim vezama koji su još međusobno povezani $\alpha(1-6)$ –glikozidnim vezama

-amiloza u prostoru formira oblik uzvojnica

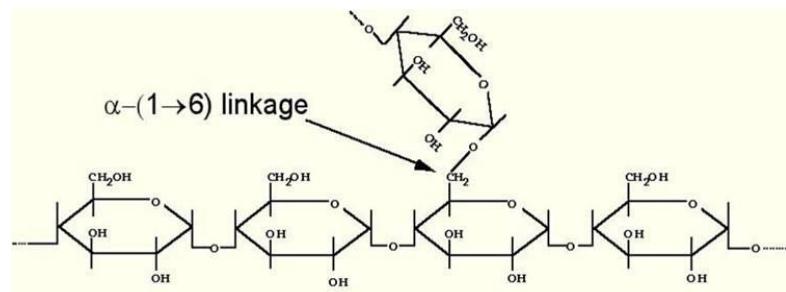
-različiti je odnos između sadržaja amiloze i amilopektina u škrobu raznih biljaka, pa odatle i potječe različita svojstva škroba pojedinih biljaka

b) sekundarna struktura -još se naziva granularna struktura

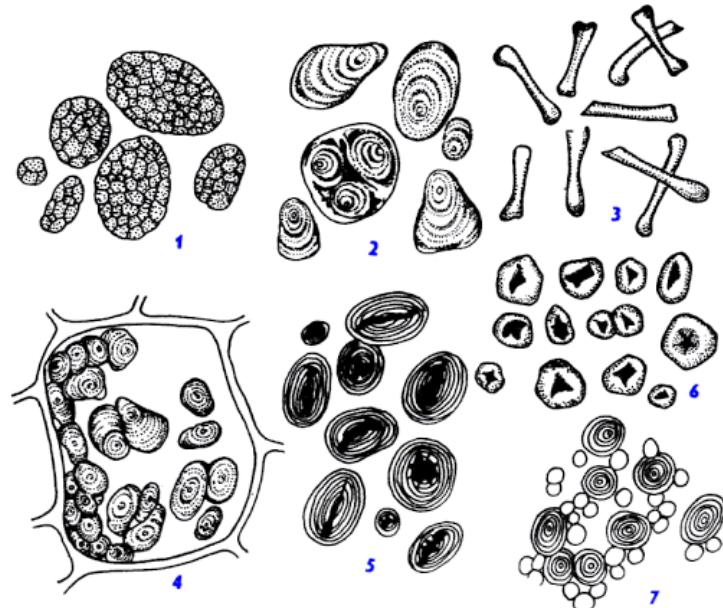
-škrob je u jednoj granuli ili zrnu, granula ili zrno nije stanica, nema opne, to je okrugla, izdužena, ovalna ili neka druga forma združenih amiloznih i amilopektinskih jedinica u jedno zrno, koje se čvrsto drže zbog privlačnih sila unutar zrna



SLIKA 1: amiloza



SLIKA 2 : amilopektin



SLIKA 3: izgled škrobnih zrna različitih biljaka

2. ZADATAK: na osnovu mikroskopske slike razlikovati škrobna zrna različitih žitarica

3. PRIBOR: mikroskop, pribor za izradu mikroskopskih preparata (skalpel, žilet, pinceta, žlica...), predmetna i pokrovna stakalca

4. MATERIJAL: zrno žitarica ili brašno, fiziološka otopina

5. POSTUPAK: (učenici rade u grupama , svaka grupa ima drugačiji uzorak):

- 1.) načini mikroskopski preparat škrobnih zrna tako da na očišćeno predmetno stakalce staviš kap fiziološke otopine i dodaš malo brašna ili sastrugani dio zrna žita. Preparat pokrij pokrovnim stakalcem, stavi na stolić mikroskopa i potraži sliku pod srednjim povećanjem (40×10)
- 2.) Nacrtaj sliku nekoliko karakterističnih škrobnih zrna
- 3.) Opiši izgled škrobnih zrna tako da obratiš pozornost na slijedeće:
 - a. da li su zrna iste veličine ili različite
 - b. kakav je oblik zrna-okrugli, eliptični, poliedarski (oblik mnogokuta)...
 - c. da li se primjećuju slojevi unutar zrna
 - d. primjećuje li se centar, odnosno jezgra u zrnu
 - e. da li je vidljiva pukotina unutar zrna
 - f. da li su zrna pojedinačno raspoređena ili se skupljaju u veće aggregate

Napomena: škrobna zrna mogu se obojiti dodatkom Lugolove otopine tako da se kapne kap Lugolove otopine uz rub pokrovног stakalca i filter-papirom povuče ispod stakalca

6. REZULTATI RADA (nacrtati sliku svih preparata):

a) mikroskopska slika preparata

b) opis škrobnih zrna:

7. ZAPAŽANJA I ZAKLJUČAK:

8. PONAVLJANJE I VREDNOVANJE (riješiti radni listić i predati nastavniku):

RADNI LISTIĆ: građa zrna žita i izgled škrobnih zrna

- 1.) Škrob je građen od monosaharida _____.

2.) Ravnolančani dio molekule škroba je _____, a razgranati dio molekule škroba je _____.

3.) U prostoru amiloza ima oblik_____.

4.) Što je škrobno zrno ili granula?

5.) Pojmovima u lijevom stupcu pridruži odgovarajuće pojmove u desnom stupcu:

škrobna zrna raži	sitna , poliedarska,čine aggregate
škrobna zrna riže	dvije vrste zrna-krupnija i sitnija,okrugla
škrobna zrna kukuruza	krupnija zrna,okrugla, vidljiva slojevitost
škrobna zrna pšenice	poliedarskog oblika, s pukotinom u sredini

6.) Škrobna zrna riže su ovalna, vidljiva je slojevitost i pukotina koja se proteže sredinom zrnca. Točno ili netočno?

7.) Škrobno zrno je stanica sa jezgrom, citoplazmom i membranom. Točno ili netočno?

LITERATURA:

1. Duraković S, Prehrambena mikrobiologija, Medicinska naklada, Zagreb, 1991.
2. Duraković S,Mikrobiologija namirnica-knjiga-1,2,3, Kugler d.o.o.,Zagreb, 2001.
4. Kljusurić S, Uvod u tehnologiju mljevenja pšenice, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Metković, 2000.
3. Prentis S, Biotehnologija, Školska knjiga, 1991.