

## LA FERMENTACIÓN: "Inflar un globo con levadura y azúcar"

Realiza el experimento cómo aparece en el vídeo que tienes colgado en Teams.

1.- Completa:

La fermentación es un cambio que se produce por la acción de la levadura que es y no necesita .

2.- La levadura y el azúcar al mezclarse produce

pan  dióxido de carbono  oxígeno  yogur

3.- ¿Por qué se infla el globo?

- Porque si dejamos reposar la mezcla, tendremos masa para hacer pan y el pan se hincha con el calor.
- Porque el dióxido de carbono resultante necesita espacio y en la botella no hay suficiente espacio.
- Porque el oxígeno resultante necesita espacio y en la botella no hay suficiente espacio.
- Porque el yogur es un líquido más espeso que el agua, el azúcar y la levadura y necesita más espacio.