**Wpływ wysokiej temperatury na białko jaja kurzego**

****

Przygotuj: białko jaja kurzego, palnik, dwie probówki, pipetę i wodę destylowaną.

****

Instrukcja wykonania:

1. Wlej do obu probówek 3 cm3 białka jaja kurzego.

2. Ogrzej pierwszą probówkę nad palnikiem.

3. Drugą probówkę pozostaw w temperaturze pokojowej.

4. Porównaj wygląd substancji znajdujących się w obu probówkach.

5. Następnie do każdej z probówek dodaj 10 cm3 wody destylowanej i zamieszaj całość.

6. Ponownie porównaj wygląd substancji znajdujących się w obu probówkach.

**1.** Sformułuj problem badawczy i hipotezę do podanego doświadczenia.

Problem badawczy: ……………………………………………………………………………………………………………………………………………..

Hipoteza: ……………………………………………………………………………………………………………………………………………..………………

**2.** Określ, które probówka będzie stanowiła próbę kontrolną, a która – próbę badawczą.

Próba kontrolna: ……………………………………………………………………………………………………………………………………………..…

Próba badawcza: ……………………………………………………………………………………………………………………………………………..…

**3.** Opisz, jakie zmiany zaobserwowałeś w obu probówkach.

……………………………………………………………………………………………………………………………………………..……………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………..……………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………..……………………………

**4.** Sformułuj wniosek do wykonanego doświadczenia.

……………………………………………………………………………………………………………………………………………..……………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………..……………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………..……………………………