

Veranstalter

Lehrstuhl / Institut / Einrichtung: **Lehrstuhl für Genetik**
Fakultät für Biologie und Vorklinische Medizin

Name: **Dr. Wolfgang Mages**

Telefon: 0941-943-3172

E-Mail: wolfgang.mages@ur.de

Homepage zur Veranstaltung: <http://www.uni-regensburg.de/biologie-vorklinische-medizin/fakultaet/research/seufert/>

Art der Veranstaltung

Tag der offenen Tür:

Biologietag für Schülerinnen und Schüler

Programm zum Mitmachen und Führung

Anmeldemodalitäten / Eintrittspreise:

1. Informationsstand im großen Treppenhaus der Biologie, 09.00-16.00h
keine Begrenzung d. Teilnehmerzahl, Eintritt frei
2. Demonstrationsexperimente und Führung am Lehrstuhl für Genetik
(1 x vormittags, 1 x nachmittags)
 - maximal jeweils ca. 30 Teilnehmer (eine Klasse pro Führung), Alter: ab 11 Jahre
 - Eintritt frei
 - Dauer ca. 1,5 h

Aus organisatorischen Gründen und dem begrenzten Raumangebot ist eine rechtzeitige Anmeldung notwendig. Um Anmeldung wird gebeten bis zum 15. September 2017 über wolfgang.mages@ur.de.

Titel der Veranstaltung:

Die Bäckerhefe im Alltag und im Labor

Referenten / Ensembles

(Name, Titel, Universität/Einrichtung):

Dr. Wolfgang Mages & Mitarbeiter des Lehrstuhls für Genetik, Universität Regensburg

Veranstaltungsdaten

(Datum, Uhrzeit, Ort):

20.09.2017

Führung 1: 09:30h – 11:00h

Führung 2: 14:00h – 15:30h

Treffpunkt: Großes Treppenhaus im Neubau Biologie am Stand des Lehrstuhls für Genetik

Abstract

Die Schüler werden einen Hefeteig selbst herstellen, diesen gehen lassen und dann backen. Während des Backens wird mit dem Mikroskop untersucht, was in der Würfelhefe aus dem Supermarkt, die in den Teig gerührt wurde, enthalten ist. Die Proben dazu werden von den Schülern selbst hergestellt und mikroskopiert und auch mit Proben von "Laborhefen" verglichen. Danach gibt es eine kleine Führung durch das Labor, wo die Schüler am Fluoreszenzmikroskop (Demonstration) sehen können was es in einer Hefezelle so alles zu entdecken gibt. Gegen Ende wird besprochen welche Aufgabe die Hefe im Hefeteig hat und die Schüler werden weitere nützliche Anwendungen der Hefe im Alltag kennenlernen. Am Schluss kann das eigene Backwerk probiert werden.

Digitales Bildmaterial



Bild 1: Hefeteig und Zutaten; Rechte bei Dr. Wolfgang Mages

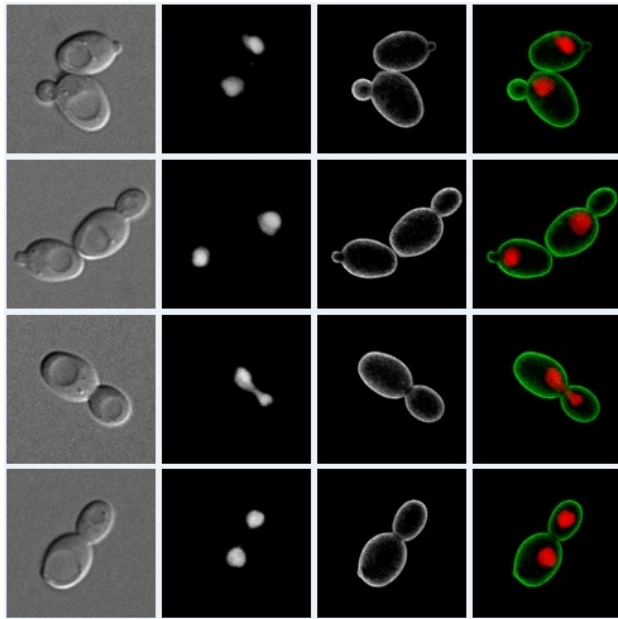


Bild 2: Mikroskopische Aufnahmen fluoreszenzmarkierter Hefezellen; Rechte: Dr. Katharina Hannig und Prof. Dr. Wolfgang Seufert.