



CHEMIA MOŻE BYĆ CIEKAWA - w laboratorium ZUT

Korzystając z zaproszenia mamy naszej koleżanki, pani Małgorzaty Bonisławskiej, która jest doktorem na Wydziale Nauk o Żywności i Rybactwa Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie, pod koniec kwietnia uczestniczyliśmy w zajęciach w laboratorium chemicznym Zakładu Sozologii Wód.

Pani Małgorzata wraz ze swoimi współpracownikami przygotowała prawie godzinne spotkanie pod hasłem „Chemia organiczna wokół nas” oparte na praktycznych ćwiczeniach.

Na początku zostaliśmy podzieleni się na trzy grupy, a każda miała inne stanowisko pracy i innego opiekuna. Razem z kolegami podeszliśmy do pierwszego z nich, które związane było z żywnością. Na stole znajdowały się różne owoce, warzywa i inne produkty takie jak: truskawki, pomidor, ogórek, ziemniak, kawa, herbata, mleko, jogurt naturalny, cola i woda. Nasza nauczycielka- pani Marlena wyjaśniła, że będziemy badać kwasowość i zasadowość produktów wg skali pH (odczyn: zasadowy, kwasowy, obojętny).

Otrzymaliśmy specjalne żółte paseczki. Po przeprowadzonym badaniu wiedzieliśmy, które produkty powinniśmy najczęściej spożywać, a których unikać w codziennej diecie. Zmiana koloru żółtego paseczka na zielony po styczności z wodą informowała, że jest ona bardzo zdrowa i przyswajalna dla organizmu. Wiemy również, że jest niezbędna do życia.

Jednak największe wrażenie zrobiło na mnie doświadczenie przy drugim stanowisku, w wyniku którego w powietrzu czuć było zapach spalenizny oraz trzecie- pokazujące srebro osadzające się na ściankach probówki.

Potem przeszliśmy do innego skrzydła uniwersytetu związanego z rybactwem. W pierwszym pomieszczeniu były ryby ozdobne takie jak: gupiki, bojowniki, pielęgnice. W drugiej sali znajdowały się ryby zamieszkujące wody głębi- nowe tj. piranie, sumy, okonie, a także drobne żyjątka i ukwiały. Pracownik ZUT bardzo ciekawie opowiadał nam o



morskich stworzeniach. Zapamiętałem, że samce pielęgnic są większe i ładniejsze od samic oraz opiekują się ikrą, broniąc jej przed innymi rybami. Ponadto udzielił kilka cennych wskazówek, jak należy hodować rybki w akwarium, czyścić je bez użycia środków chemicznych. Przestrzegaliśmy, by nie pozbywać się rybek, spuszczać je do kanalizacji, gdyż stanowią realne zagrożenie przenoszenia chorób na ryby żyjące w rzece lub jeziorze.

Wycieczka bardzo mi się podobała, była pouczająca i udana. Nasza wiedza została wzbogacona poprzez bezpośrednią obserwację i ćwiczenia. Dzięki zaproszeniu mamy Mai mogliśmy się przekonać, jak wygląda nauka i praca na Wydziale Nauk o Żywności i Rybactwa.

