



L'AZIONE DELLA LATTASI

Il lattosio, lo zucchero contenuto nel latte, è un disaccaride composto da glucosio e galattosio . Anche il saccarosio, il comune zucchero da tavola, è un disaccaride composto da fruttosio e glucosio.

La lattasi è un enzima che rompe il lattosio in galattosio e glucosio. La lattasi può essere acquistata in pillola da persone che sono intolleranti al lattosio. Queste persone mancano dell'enzima e non possono digerire il lattosio nelle sue componenti.

Sebbene il lattosio sia simile al saccarosio, la lattasi scompone solo il lattosio a causa della forma dello zucchero. (**Messa in situazione**-Engage)

Hai a disposizione diversi tipi di latte, indaga sulla specificità della lattasi. (*Domanda investigabile*- Engage)

Suggerisci una possibile soluzione (10m) (*Esplora*- Evidence)

Condividi in gruppo le varie soluzioni Poi riassumi tutto quello che é emerso in un foglio/cartellone (10m)



Fase sperimentale: osservazioni, raccolta dati (Explore)

Descrizione dei risultati (Spiegazione- explain)



SCELTA DELL'ESPERIMENTO

1. Domanda: Come posso separare i pigmenti contenuti nella frutta e verdura attraverso la loro solubilità?

2. la proposta di esperimento del nostro gruppo (prima di provare) :

3. Descrizione dell'esperimento



4. Descrizione dei risultati (*Spiegazione*- explain)

5.Che cosa ho imparato ? (*Elaborate*)

Associazione Nazionale degli
Insegnanti di Scienze Naturali

