

Dnia 11.01.2019 roku grupa 12 uczniów naszej szkoły wzięła udział w ogólnopolskim wydarzeniu naukowym "Noc Biologów" w Bydgoszczy. Uczestniczyliśmy w dwóch warsztatach organizowanych przez Uniwersytet Kazimierza Wielkiego. W Zakładzie Biochemii i Biologii Komórki na zajęciach pt. "Wiemy, co jemy" rozszerzyliśmy wiedzę na temat budowy, pochodzenia, właściwości i znaczenia cukrów i białek dla organizmów żywych. Po krótkiej prelekcji multimedialnej poznaliśmy reakcje chemiczne pozwalające wykrywać cukry i białka. ..

Wykonaliśmy szereg doświadczeń na znanych wszystkim produktach spożywczych (np. sałata, ogórek, mleko, miód, jajko, napój energetyzujący, chleb, banan, makaron,☺) oraz sprawdziliśmy, czy w liściu, w którym nie zachodzi fotosynteza, występują cukry. W Katedrze Fizjologii i Toksykologii na zajęciach pt. "Azotany i azotyny w produktach spożywczych - źródła, wpływ na zdrowie" mieliśmy możliwość poznania technik laboratoryjnych oraz wykrycia tych związków w produktach spożywczych, takich jak korzeń pietruszki, pomidor, ogórek, sałata. Azotany znajdują się głównie w warzywach w wyniku stosowania nawozów, a azotyny - w przetworach mięsnych, gdzie są używane jako konserwant chroniący przed jadem kiełbasianym. Związki azotowe można dostarczać sobie również z wodą pitną. Nadmierna ilość związków azotu w żywności jest niebezpieczna dla zdrowia i może powodować m. in. sinicę, niedokrwistość, zaburzenie funkcjonowania jelit oraz nowotwory. Pierwszy raz uczniowie mieli do czynienia z chemią analityczną, czyli chemią bardzo precyzyjną, dokładną, musieli z niezmierną cierpliwością odważyć warzywa do dwóch miejsc po przecinku (co nie było takie łatwe), profesjonalna pipeta wcale nie okazała się taka straszna jakby się wydawało, a osiągnięcie menisku wklęsłego było nie lada wyzwaniem. Praca w tak nowoczesnych laboratoriach pod okiem doktorów i studentów była dla nas zaszczytem.