

# Licealiści na Nocy Biologów

Pomimo pandemii, jak co roku, uczniowie naszego liceum mieli możliwość uczestniczyć w Ogólnopolskiej Nocy Biologów. Temat przewodni wydarzenia brzmiał: „Człowiek i mikroorganizmy”.

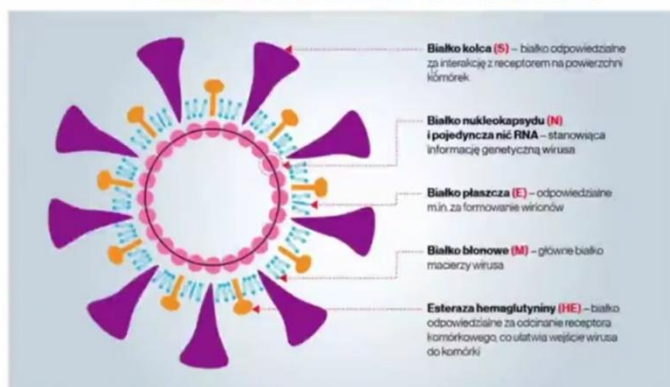
Do magicznego świata nauk przyrodniczych, wspólnych odkryć i akademickich dyskusji zaprosił organizator katowickiej edycji – Instytut Biologii, Biotechnologii i Ochrony Środowiska Uniwersytetu Śląskiego. Patronat honorowy nad wydarzeniem objął rektor Uniwersytetu Śląskiego prof. dr hab. Ryszard Koziołek.

Dziesiąta jubileuszowa edycja wydarzenia odbyła się w przestrzeni wirtualnej.

8 stycznia mogliśmy się przekonać się, czy możliwa jest edycja genomu człowieka, dlaczego wirusy nie żyją i jak bakterie pomagają nam w codziennym funkcjonowaniu, a także czym jest PCR, o którym wszyscy ostatnio mówią. Ogólnopolska Noc Biologów na Uniwersytecie Śląskim to spotkania w czterech panelach tematycznych: „Walczymy z mikroorganizmami”, „Potrzebujemy mikroorganizmów” „Mikroorganizmy w biotechnologii i ochronie środowiska”, a także „Mikroorganizmy napędzają rozwój biologii”.



## BUDOWA KORONAWIRUSA SARS-CoV-2



[https://www.meloni.pl/koronawirus/for-muszy-widoczny-jak-vyglad-koronawirusa-sars-cov-2-naukowcy-wnalazli-jego-strukture-artku\\_20692239.html](https://www.meloni.pl/koronawirus/for-muszy-widoczny-jak-vyglad-koronawirusa-sars-cov-2-naukowcy-wnalazli-jego-strukture-artku_20692239.html)

- Średnica pojedynczej cząsteczki wirusa wynosi od 60 do 140 nanometrów



Tematy wykładów i warsztatów zadowolili wszystkich odbiorców, zarówno tych, którzy potrzebowali rzetelnej wiedzy o mikroorganizmach i ich słynnym przedstawicielu – koronawirusie SARS-CoV-2,

UNIWERSYTET ŚLĄSKI  
INSTITUT BIOLOGII, BOTANIKI I OCHRONY  
ŚRODOWISKA

**NOC BIOLOGÓW**

"CHLEB POWSZEJNI", CZYLI JAK NAUKA ZMIENIA  
POSTRZEGANIE KROMKI Z MASŁEM

**X OGÓLNOPOLSKA  
NOC BIOLOGÓW**

8 stycznia 2021 roku, godz. 16.00  
CZŁOWIEK I MIKROORGANIZMY

dr Ariel Marchlewicz

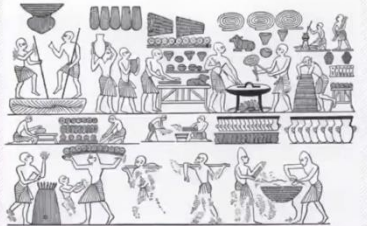

UNIWERSYTET ŚLĄSKI  
W KATOWICACH

**Dlaczego mówić o chlebie?**

44,2 kg pieczywa/os (GUS, 2019r)

Historia sięgająca XIII w p.n.e.

Dziesiątki odmian i rodzajów

www.us.edu.pl

a także chłonnych ciekawostek o wytwarzaniu chleba, czy też produkcji czekolady oraz azjatyckich przysmaków z wykorzystaniem metody fermentacji.

**Azjatyckie smaki..**

Kimchi - (kor. 김치) – danie kuchni koreańskiej składające się głównie z fermentowanych lub kiszonych warzyw.

rzęzucha

ziarna sezamu

solone krewetki anchois

musztarda

czosnek

kapusta pekińska

rzodkiew japońska

papryka chili

cebula

*Lactobacillus plantarum*  
*Leuconostoc mesenteroides*  
*Pediococcus pentosaceus*  
*Bacillus pumilus*  
*Tetragenococcus koreensis*  
*Weissella sp.*  
*Enterococcus faecalis*

2013 roku tradycyjny sposób przygotowywania kimchi na zimę – **kimjang** – został wpisany na listę niematerialnego dziedzictwa UNESCO!

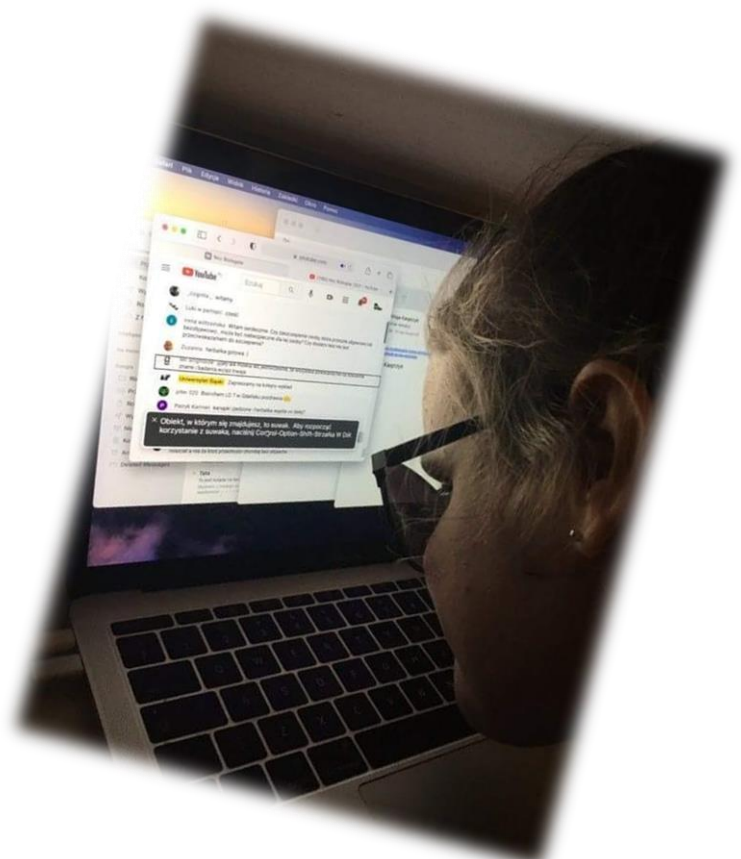
**Czekolada**

Spontaniczna fermentacja – owoc po otwarciu zostaje zanieczyszczony bakteriami i w formie pulpy przykrywany jest liśćmi bananowca w celu utrzymania temperatury na 3-7 dni.




*Acetobacter aceti*  
*Acetobacter fabarum*  
*Acetobacter pasteurianus*  
*Aspergillus fumigatus*  
*Bacillus sp.*  
*Candida sp.*  
*Lactobacillus sp.*  
*Lactococcus sp.*  
*Mucor racemosus*  
*Saccharomyces cerevisiae*  
*Rhodotorula glutinis*  
*Rhodotorula rubra*  
*Gluconacetobacter*

*Theobroma cacao*  
wice właściwy) – „pożywienie bogów”



Z licealistami w Nocy Biologów  
uczestniczyły Panie:  
Joanna Wilmowska i Anna Bugaj