

POVZETEK

Raziskovalna naloga preverja pravilo treh sekund, ki trdi, da hrano, ki jo s tal poberemo prej kot v treh sekundah, ne okužijo bakterije.

Najino nalogo sva razdelila na štiri korake. V prvem koraku sva tri različne vrste hrane (jabolčne krlje, bonbone in piškote) izpostavila površinam, kot sta moka in zdrob, in jih pustila ležati 3, 5 in 10 sekund. Na ta način sva želela ugotoviti odstotek okužene površine glede na čas izpostavljenosti. V drugem koraku sva preučevala rast bakterij na petrijevkah z uporabo bakterijskih gojišč, kamor sva prenesla izpostavljeno hrano iz različnih površin, kot so učilnica, travnik in asfalt. Odtise hrane sva prenesla na hranilni agar ter spremljala rast bakterij. Tretji korak je bil mikroskopiranje kolonij bakterij, ki sva jih v prejšnjem koraku preštela. Z vzorci iz kolonij sva pripravila preparate za mikroskopiranje, da bi določila oblike bakterij. V zadnjem koraku sva izvedla anonimno anketo med učenci od 4. do 9. razreda, da bi ugotovila njihovo mnenje o pravilu treh sekund.

Z najinim raziskovanjem sva prišla do zaključka, da pravila treh sekund ne moreva zagotovo potrditi, saj med tremi in petimi sekundami izpostavljenosti hrane okuženi površini ni bistvene razlike v številu kolonij. Tudi anketirani učenci pravila treh sekund ne upoštevajo v celoti. Čeprav več kot 50 % anketiranih učencev OŠ LA Grosuplje pozna to pravilo, se ga držijo le občasno.

Ključne besede: bakterije, gojišča, okužba, pravilo treh sekund