

TALDEKIDEAK

HAIZEA APARIZIO;
NAROA MIKEO ETA
ALAITZ BILDARRAZ

TALDEAREN
IZENA

3 MIKROBIO

ZER DAGO HANBURGESEN ATZEAN?

HELBURUA

Hanburgesa ezberdinen ezaugarri nutritiboak, organoleptikoak (sentsorialak) eta kalitate mikrobiologikoa aztertzea denboran zehar.

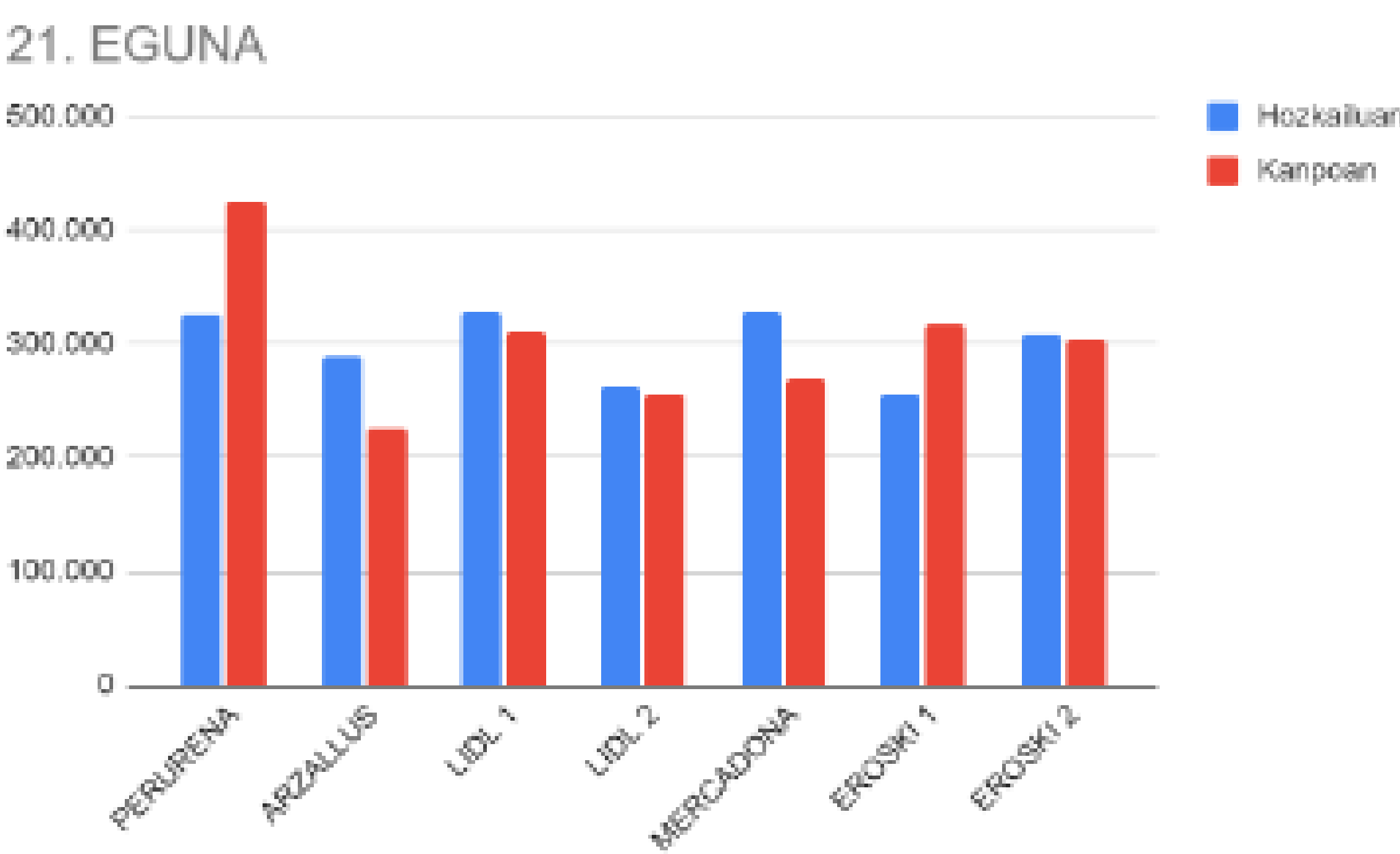
HIPOTESIA

Herriko harategietako hanburgesak naturalagoak direnez, hanburgesa komertzialek baino bizitza baliagarri laburragoa izango dute. Hau da, denboran zehar agertzen diren aldaketak azkarrago emanen dira herriko hanburgesetan.

METODOLOGIA

- MIKROBIOLOGIA
- EZAUGARRI ORGANOLEPTIKOAK
- EZAUGARRI FISIKO-KIMIKOAK (fehling, biuret, almidoia, ura kantitatea)

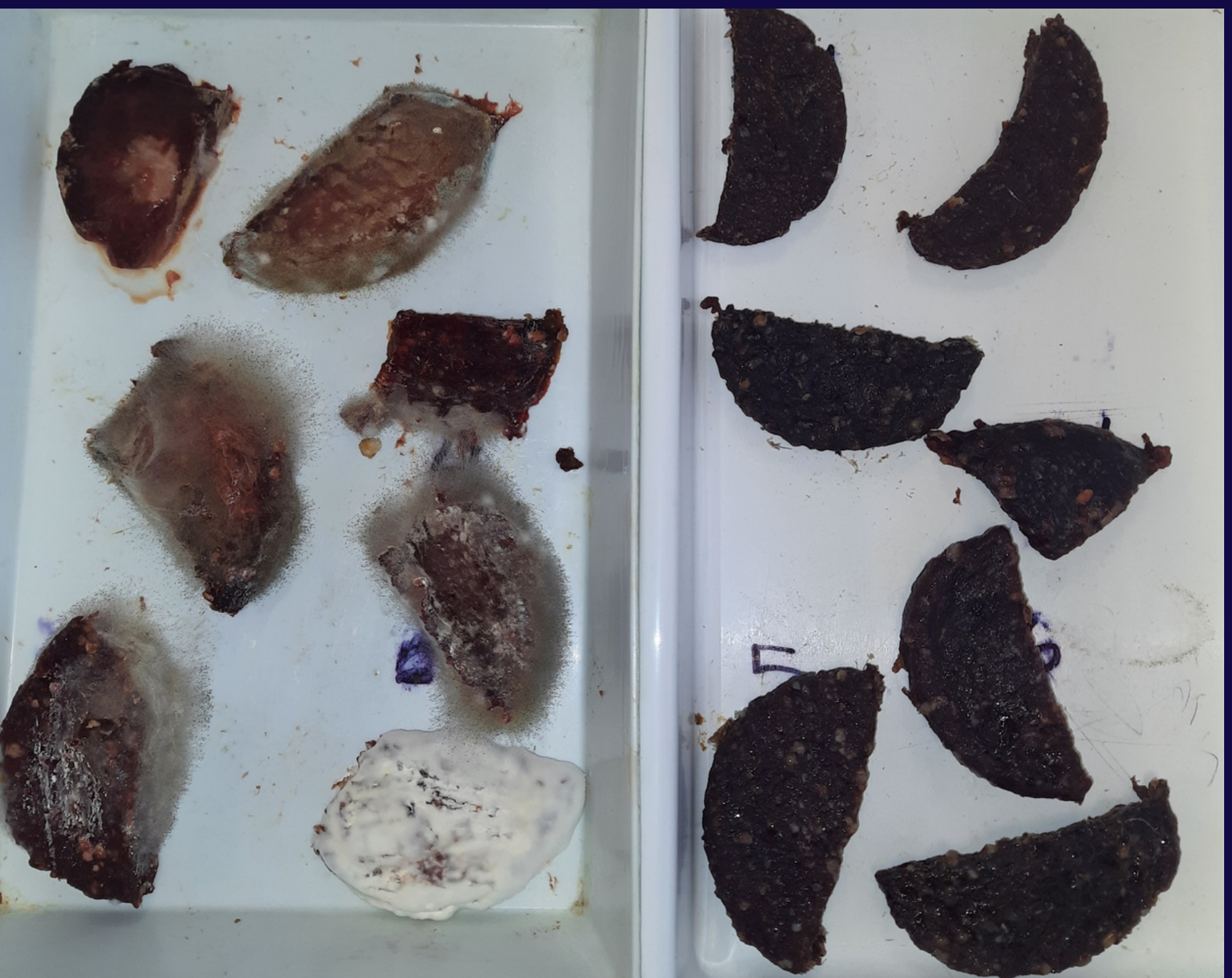
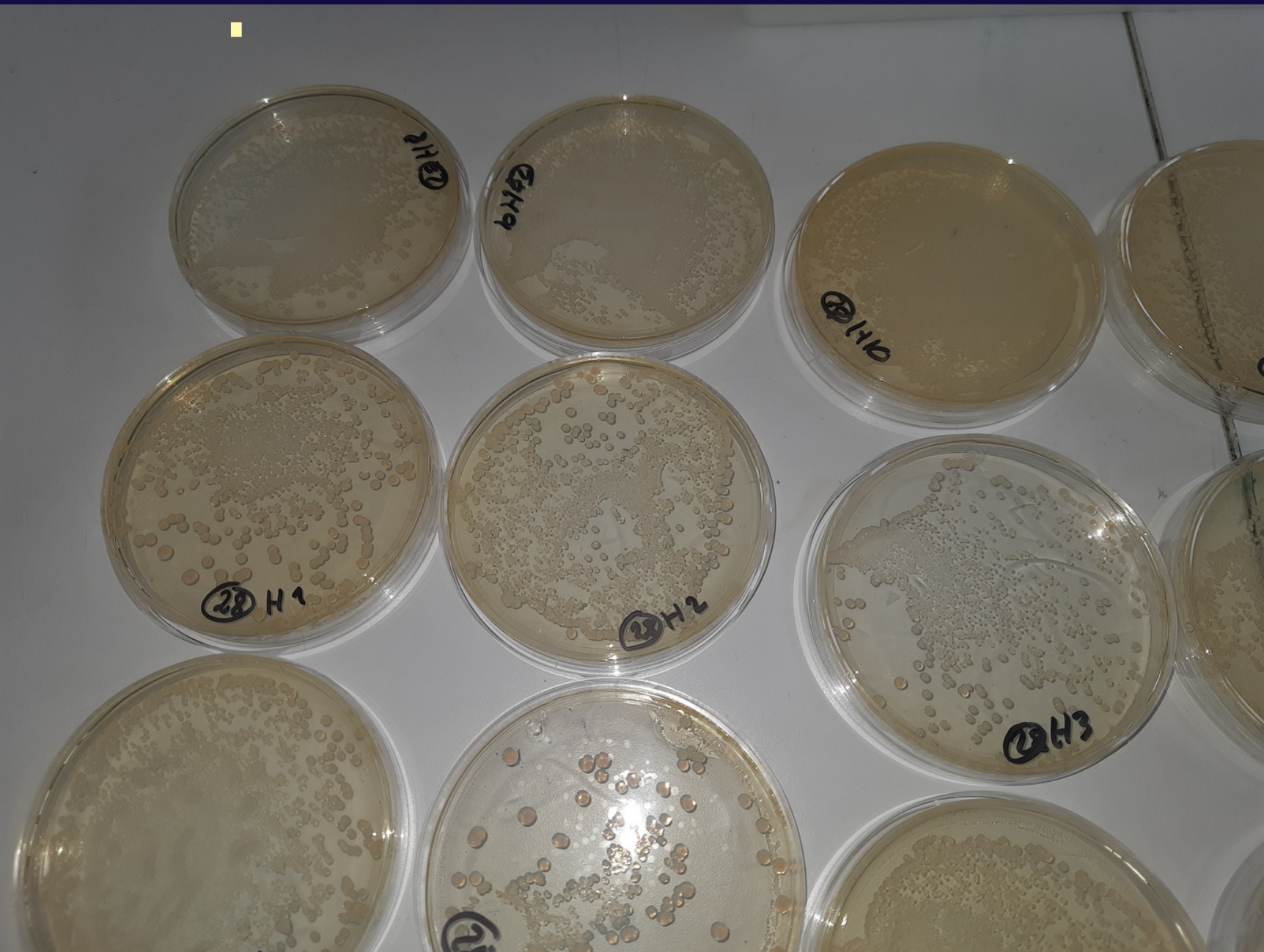
EMAITZAK



HARAGI EZBERDINAK		FEHLING	BIURET	URA	ALMIDOIA
Perurena		Positibo	Positibo	%68	Positibo
Arzallus		Negatibo	Positibo	%72	Positibo
LIDL	KM0	Positibo	Positibo	%71	Positibo
	Normala	Positibo	Positibo	%70	Positibo
Mercadona	Normala	Positibo	Positibo	%67	Positibo
Eroski	Normala	Positibo	Positibo	%64	Negatibo
	KM0 gazta +	Positibo	Positibo	%63	Positibo

Mikrobiologia
eta ezaugarri
fisiko-kimikoak

28 EGUNeko ARGAZKIAK



ONDORIOAK

Mikrobiologia: herriko hanburgesak egonkorragoak dira, baina guztiek bakterio kopuru handiak dituzte., hazkunde esponentzialera iritsi ez dela erakutsiz.

Ezaugarri organoleptikoak: Hozkailuko hanburgesei onddoak atera zaizkie, kanpokoak berriz lehortu egin dira (uraren galera).

Ezaugarri fisikokimikoak: proba guztietan eman dute positibo, bik izan ezik.

Hipotesia ez da inon bete.