

HIPOTESIS

MAL PLATEADA (CONSULTAR COMO HACER HIPÓTESIS)

- ✓ Con la fermentación casera podemos obtener alcohol etílico utilizando un carbohidrato como lo es el chocolate
 - Si, porque a el fermentarlo y destilarlo se obtiene un alcohol
- ✓ Gracias a el alcohol etílico se observa una reacción ante la suciedad dejando limpio cualquier sitio en el cual se emplee para limpiar y así erradicar algunas bacterias que con cualquier otro producto común mente empleado no se llegaría
 - Por que se observa que tiene un magnetismo hacia las bacterias encontradas en el piso y asi evitar que se propaguen y evitar cualquier efecto negativo en el habitante del hogar
- ✓ Al sufrir un exceso de alcohol etílico se puede observar una reacción alérgica o irritación en el individuo ya que este posee una gran cantidad de bacterias variantes afectando así la funcionalidad de algunos de los sistemas que conforman el cuerpo
 - Si, ya que cada cuerpo es diferente y sufre un cambio o alteración en el sistema nervioso central
- ✓ A partir de la fermentación y destilación de un carbohidrato se obtiene un pesticida eficiente para las plantas, en especial es funcional en espacios al aire libre
 - Por que se agregan sustancias que son nocivas para todos aquellos microorganismos que dañan las plantas
- ✓ Para que esto sea viable y eficiente se debe conseguir una temperatura grande la cual se obtiene a partir de una presión obtenida en la compresión de las legumbres y agua; esto debe tener una presión de 150 libras por pulgada cuadrada
 - Esto ayuda a una eficiente cocción y fermentación
- ✓ En la fermentación de alcohol etílico las bacterias que interactúa son las anaeróbicas por Ender hay bacterias que son tanto beneficiosas como perjudiciales
 - Pueden ser beneficiosas o perjudiciales para el cuerpo ya que puede ayudar a el proceso de digestión, pero si llegan a otras partes del cuerpo podrían causar neumonía, meningitis y otras enfermedades

- ✓ en la obtención de alcohol etílico las bacterias que se encargan de descomponer, en el proceso de fermentación son las anaeróbicas, por ende estas solo funcionan en el tipo de material orgánico sacarosa
 - no, ya que las bacterias anaeróbicas necesitan oxígeno para vivir estas también interactúan en los materiales orgánicos amiláceos y celulósicos
- ✓ en este proyecto el proceso de dilución es fundamental para ajustar la concentración del azúcar en la mezcla o la cantidad de alcohol resultante
 - el proceso de dilución utilizada en este proyecto es muy importante por que en el desarrollo de la fermentación ayuda a aumentar la obtención de alcohol