

35.

34	%
----	---

36.

I	II	III	IV
			X

37.

A	B	C	D
X			

38.

A	B	C	D	E	F	G
		X	X			

39.

A	B	C	D	E	F	G
	X					

40.

A	B	C	D	E	F	G
X						

41.

	A	B	C
SAND			X
FALSK	X	X	

42.

I	II	III	IV
D	C	B	A

43.

A	6
B	1,3,7,10
C	
D	4,9
E	2,5,8
F	

44.

1	2	3
B	C	A

45.

I	II	III
A	C	B

46.

A	B	C	D	E	F
		X			

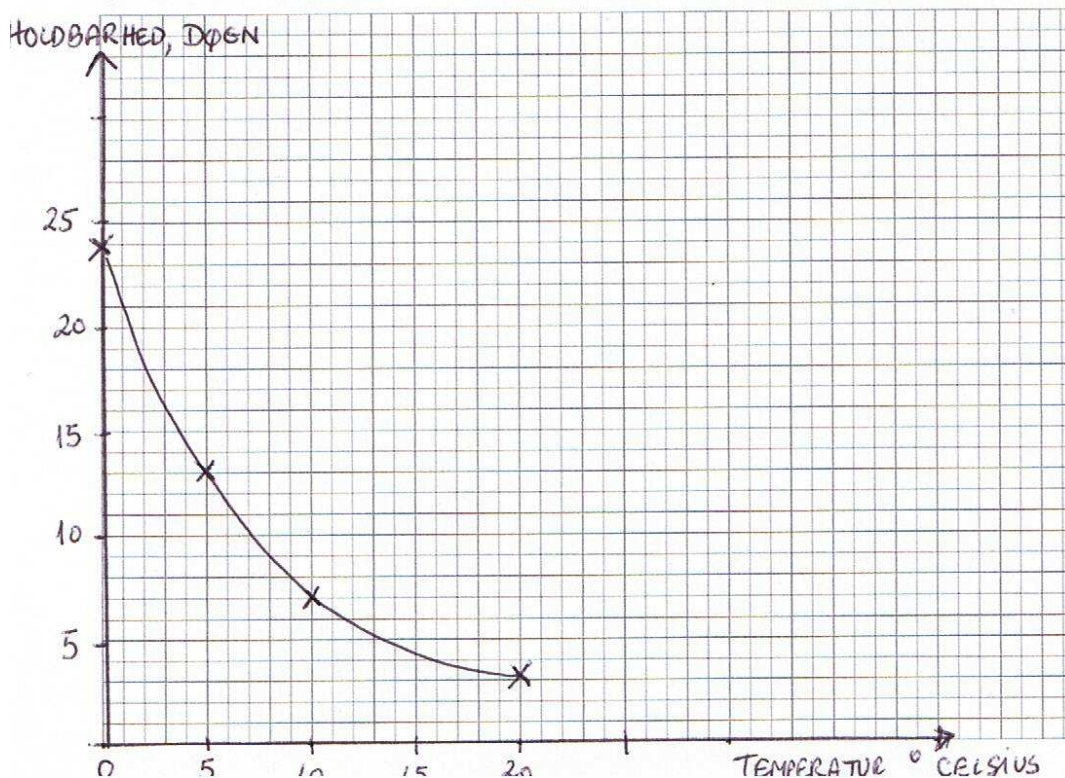
47.

	Domæne I	Domæne II	Funktion
Ældre	3	1	4
Nyere	1	4	1

48.

I	II	III
B	C	A

49. A: Graf



B. $Q_{10}=2!$ For hver 10 grader temperaturen stiger fordobles bakterierens mitoseaktivitet og med en eksponentielt stigende bakteriepopulation vil den efterfølgende enzymatiske nedbrydning af substrat (protein) i kød finde sted, idet kødet tjener som vækstsubstrat (S) for bakterierne.

NB: Andre gode og relevante svar bør tælle positivt.

C. Der kan dannes langt flere Enzym-Substratkomplekser mellem bakteriernes enzymer og kødets protein idet hakket kød har en meget større overflade end hele kødstykker. Hakket kød skal derfor anvendes samme dag det er hakket eller nedkøle idet det ses, at temperatursenkning til under 5 grader hæmmer bakteriernes mitose-aktivitet. fortsæt evt. på bagsiden.

NB: Andre gode og relevante svar bør tælle positivt.