

# Masterclass Bittertasting

Duik in de wereld van genetica en DNA en onderzoek of jij de smaak bitter kunt proeven.

Of je de smaak bitter kunt proeven hangt af van je DNA. Dat ga je in deze masterclass onderzoeken. Ben jij een superproever, een matige proever of proef jij geen bitter?

In deze masterclass duik je in de wereld van genetica. Eerst gaan we kort in op een stukje theorie over DNA en erfelijkheid en welk gen er nou voor zorgt dat je de smaak bitter kunt proeven. Daarna ga je op het lab aan de slag om je eigen DNA te onderzoeken en te kijken of het gen 'TAS2R38' aanwezig is. Dat doe je door middel van PCR en elektroforese en je doet een smaaktest met PTC-papier.

## Voor de masterclass

Om de masterclass goed te kunnen volgen is het handig als je van tevoren al wat leest over deze onderwerpen. Zoek bijvoorbeeld op: DNA, genen, genetische code, bittertasting. Je hoeft nog geen expert te zijn, nieuwsgierigheid is genoeg!

Na deze middag weet je in elk geval wél wat meer over genetica en bittertasting, heb je zelf op het lab al proeven gedaan en krijg je misschien al wat meer beeld bij het werkveld van het Biologisch en Medisch Laboratoriumonderzoek en de Medische Diagnostiek.

- sluit aan bij het vak biologie
- thema: DNA & genetica
- voor leerlingen Havo 5 en VWO 5 + 6
- 1 dag op de Hanze 9.00 - 16.00 uur
- half november
- Betasteunpunt Life Science & Technology, Zernikeplein 11

Dit practicum is gelijk aan de leskist Proef je PTC van de Reizende DNA-labs.