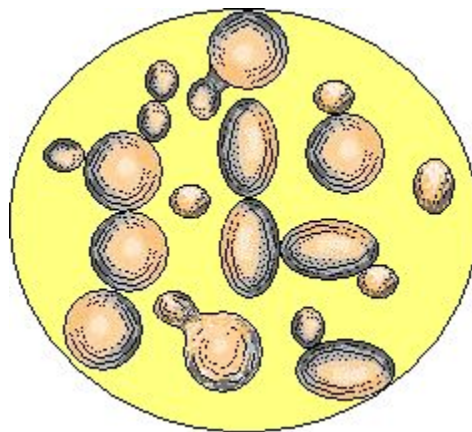


Биоуроки

Строение дрожжей



Лабораторная работа №2

Не все знают, что продающиеся в магазинах пачки **дрожжей** – спрессованные живые организмы.

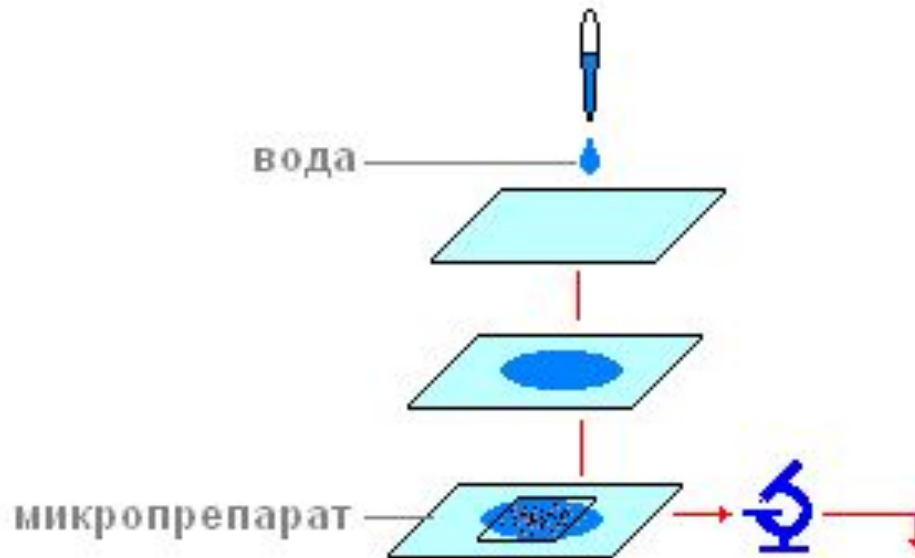
Дрожжи – это тоже грибы, только они представляют собой отдельные округлые клетки, которые после деления легко расходятся.

Дрожжи, вероятно, одни из наиболее древних «домашних организмов». Тысячи лет люди использовали их для выпечки. Предполагается, что пиво египтяне начали варить за 6000 лет до н. э., а к 1200 году до н. э. овладели технологией выпечки дрожжевого хлеба наряду с выпечкой пресного.

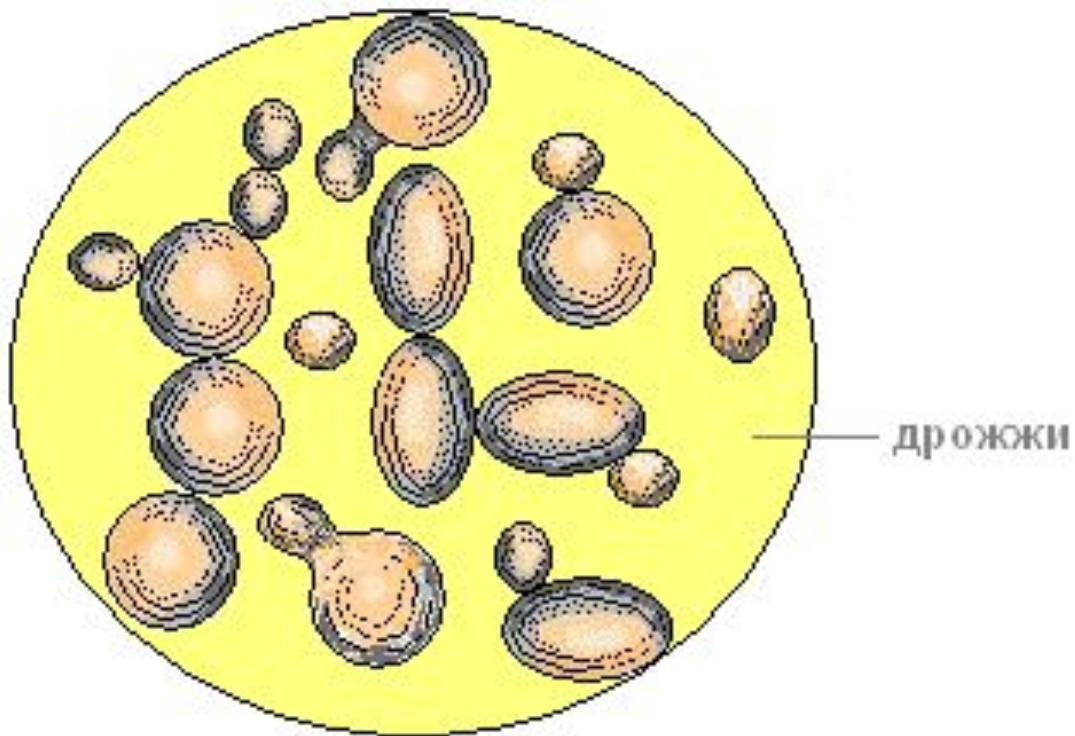
В 1680 году голландский натуралист Антони ван Левенгук впервые увидел **дрожжи** в оптический микроскоп. Однако, из-за отсутствия движения, не распознал в них живые организмы.

Лишь в 1857 году французский микробиолог Луи Пастер доказал, что спиртовое брожение — не просто химическая реакция, а биологический процесс, производимый **дрожжами**.

Что делаем. На предметное стекло нанесите каплю воды. Пользуясь препаровальной иглой, поместите маленький кусочек дрожжей и всё тщательно перемешайте. Накройте препарат покровным стеклом.



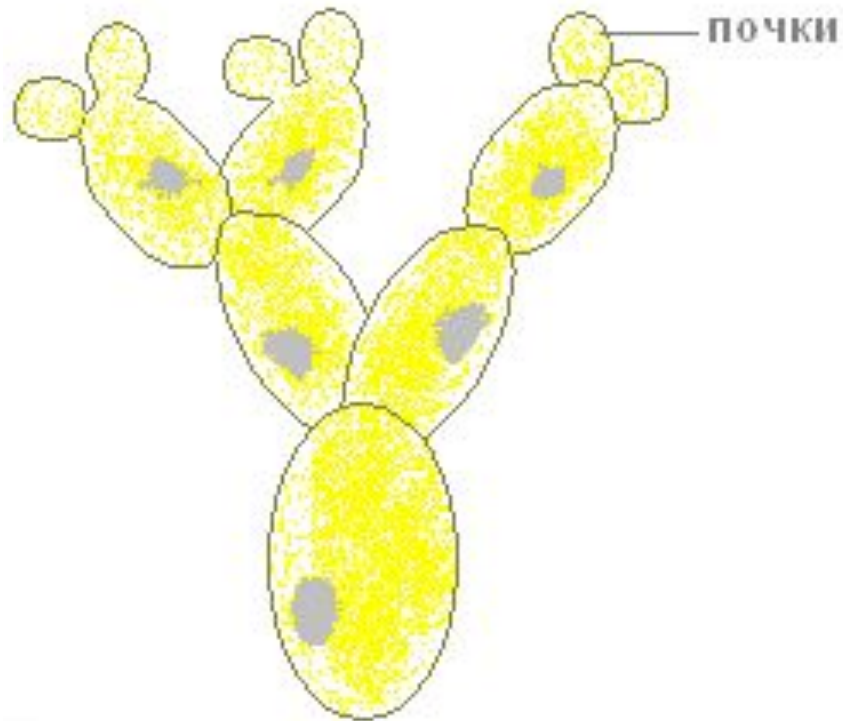
Что наблюдаем. Видно множество овальных или продолговатых клеток. Клетки лежат отдельно или соединены в цепочки, часто ветвящиеся.



Внутри клеток заметны вакуоли и капли жира.



Цепочки образуются в результате почкования.



Вывод. Грибы-дрожжи – это одноклеточные организмы и имеющие форму шарика. Живут в питательной жидкости, богатой сахаром.