

ЗАГАДОЧНАЯ ПЛЕСЕНЬ



**Плесень
окружает
нас везде!**



Спорангий со спорами



Спорангий

Гифы



Наука о грибах – МИКОЛОГИЯ



Результаты опыта № 1



	1 день	3 день	5 день	7 день	9 день
Хлеб (1)	-	-	-	Хлеб стал жёстким	Пятен нет, хлеб чистый
Хлеб (2)	-	Появились капельки жидкости на пакете	Небольшой пушок	Пятна плесени стали крупнее, ярче	Зеленоватая плесень отчётливо видна

Вывод к опыту № 1

- Плесень может развиваться только в теплом и влажном месте, особенно богатыми питательными веществами.
- Сухость воздуха и низкая температура являются главными препятствиями для развития плесени.

Результаты опыта № 2

	1 день	3 день	5 день	7 день	9 день
Пшеничный хлеб	-	Появилось яркое пятно	Пятно увеличилось	Появились другие пятна	Пятна позеленели
Ржаной хлеб	-	-	Появилось небольшое пятно зеленоватого цвета	Несколько пятен	Пятна позеленели, покрылись пушком

Вывод к опыту № 2

- Наиболее подвержены плесени пшеничный хлеб и булки, ржаной хлеб плесневеет позже.
- От сорта хлеба зависит скорость развития плесени. Качество приготовления хлеба тоже влияет на развитие плесени.

