


Что такое плесень и откуда она берется?



Автор работы: Чистяков Тимофей, 7 лет,
МДОУ «Тоншаловский детский сад «Солнышко»»
Воспитатель: Кокшарова Надежда Витальевна





Цель работы: Выяснить, что такое плесень; изучить условия, влияющие на появление плесени.

Задачи:

1. Узнать, что такое плесень
2. Определить условия появления и роста плесени
3. Вырастить плесень дома самому
4. Изучить строение плесени через микроскоп

Объект исследования: плесень на хлебе

Предмет исследования: благоприятные условия для размножения плесени

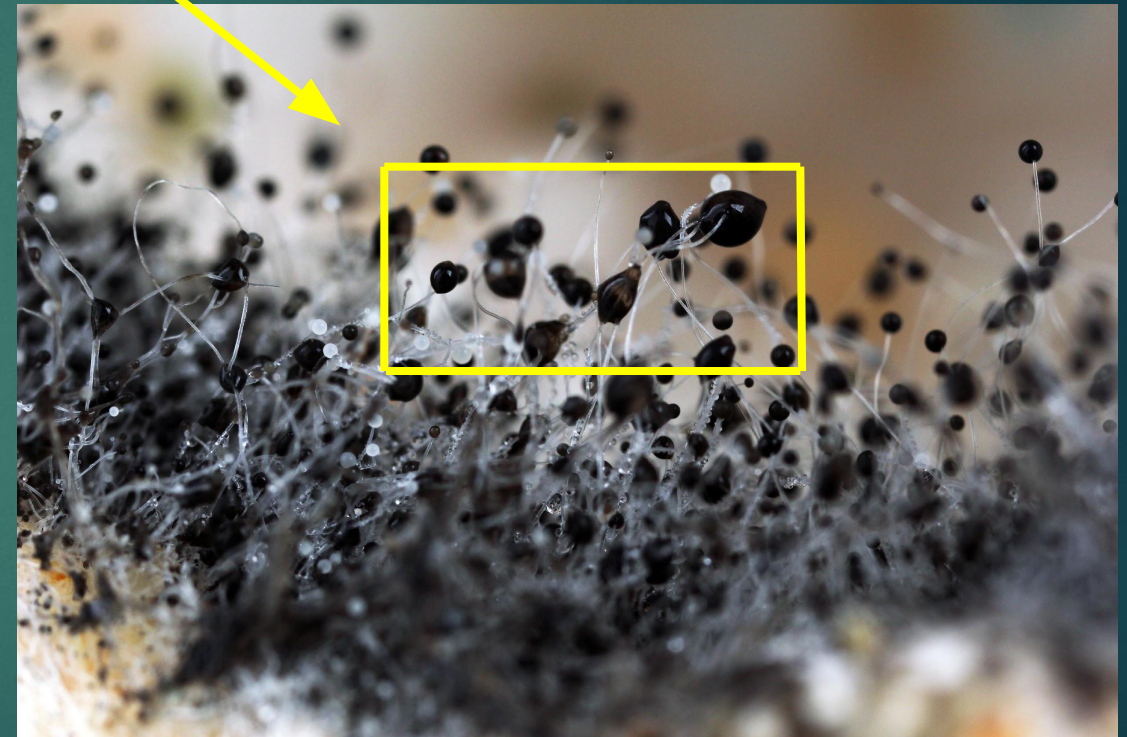
Гипотеза: Предполагаем, что плесень появляется на хлебе при определённых условиях.

Методы: Поиск информации в интернете
Проведение опытов
Изучение плесени под микроскопом

Плесень – это вид грибка. Её производят малюсенькие клетки с твердой оболочкой, они называются спорами.

Споры меньше частичек пыли, постоянно присутствуют в воздухе в «спящем» состоянии в огромных количествах.

Споры «просыпаются» для активного размножения, как только для этого появляются благоприятные условия: повышенная влажность и тепло.



Плесень можно обнаружить на продуктах питания, стенах, и других предметах. Плесень бывает разных видов – черная, белая, розовая, серая, зеленая, синяя.



Многие виды плесени опасны для здоровья, могут вызывать отравления и аллергию.

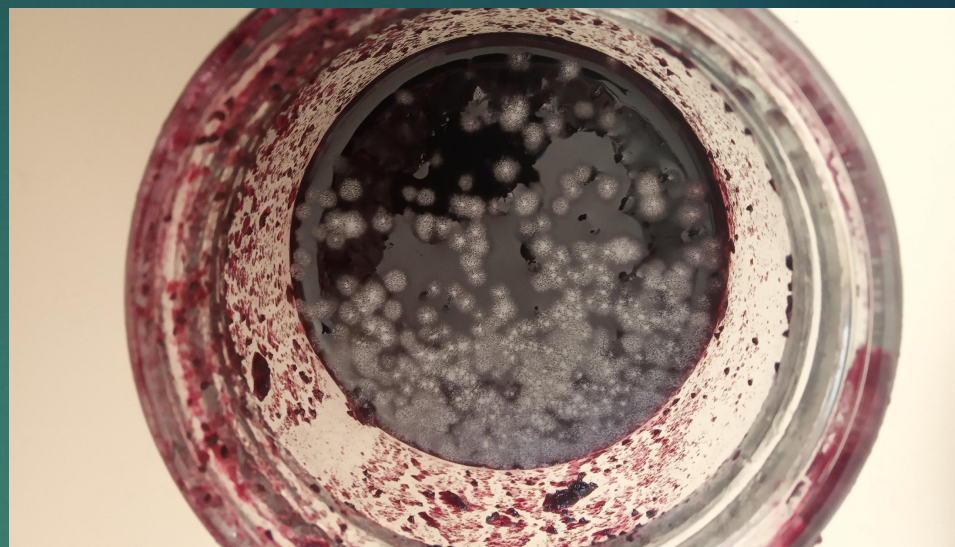
Но бывает и **полезная** плесень, которая нужна для приготовления различных продуктов питания и лекарств.



Такую плесень выращивают по специальным технологиям.



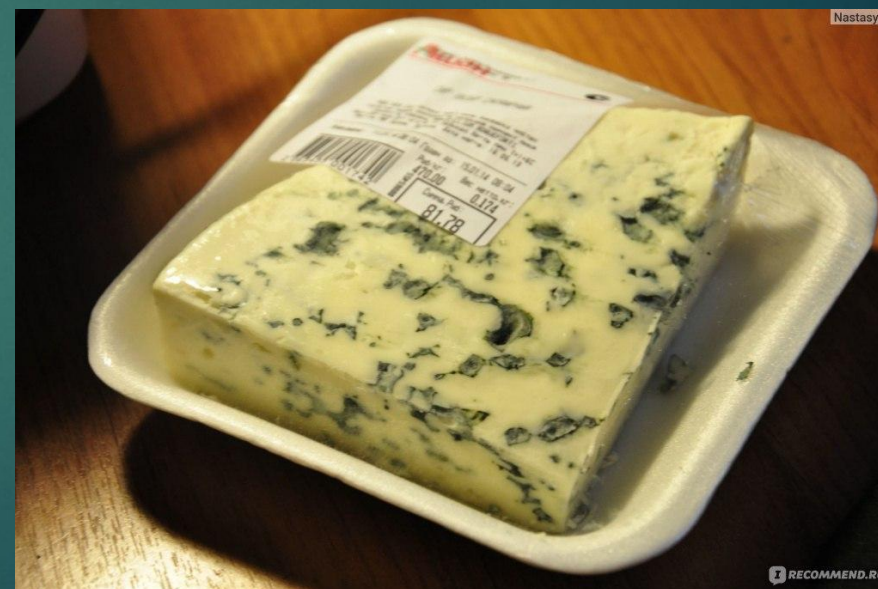
Однажды у бабушки в кладовке я увидел банку с вареньем. Оно было покрыто белым налетом. Мне сказали, что это плесень, варенье испорчено и **его есть нельзя!**



Затем в магазине я увидел сыр с плесенью и подумал, что он испортился. Но мама сказала: **«Этот сыр съедобный».**

Мне очень захотелось узнать: что же такое - плесень, приносит вред или пользу, откуда берется, почему она портит продукты?

Я решил найти ответы на эти вопросы...



Для этого мы решили провести эксперимент и вырастить плесень на хлебе.

Опыт 1. «Выращивание плесени»

Мы взяли 3 кусочка свежего хлеба.

Положили кусочек №1 в пакет и убрали в холодильник.

Кусочек №2 побрызгали водой и положили в пакет при комнатной температуре.

Кусочек №3 - без упаковки на тарелку при комнатной температуре.

	3 день	5 день	7 день
№1	<p>без изменений</p> 	<p>влажноватый, без плесени</p> 	<p>влажноватый, без изменений</p> 
№2	<p>Появился бело-зеленый налет и неприятный запах</p> 	<p>Плесень выросла больше, приобрела зеленый цвет. Появился белый пушок</p> 	<p>Стали отчетливо видны споры плесени</p> 
№3	<p>зачерствел</p> 	<p>Превратился в сухарь, плесень не появилась</p> 	

Опыт 2. «Строение плесени»

Оборудование: микроскоп, фотоаппарат.

Для изучения строения плесени мы взяли образцы плесени на куске хлеба. Внимательно рассмотрели плесень под микроскопом.



Результат: под микроскопом видно споры плесени и то, как она прорастает на хлебе.

Вывод: Экспериментальным путем были выявлены благоприятные условия для развития плесени:



1. влажность
2. тепло
3. плохая вентиляция