

Плесень друг или враг. Такие грибы

Выполнила: Румянцева Мария

**Руководитель: Солоха Ирина
Владимировна**

Грибы, что это такое?



При слове «гриб» мы вспоминаем знакомые нам белые, подосиновики, маслята, сыроежки, мухоморы, то есть нечто состоящее из шляпки и ножки, которое растет в лесу и попадает к нам в корзинку.

Плесень—это тоже гриб

Но грибы это не только те, которые растут в лесу.

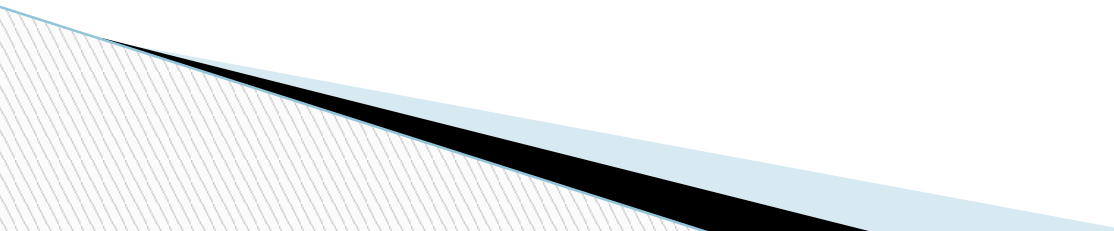


Покрылась сероватым налетом корочка хлеба, выросло на стене в сыром помещении что – то зеленоватое и неприятное, испортилось яблоко – все это работа грибов.



Проблема: Я хотела выяснить, что такое плесень.

Гипотеза: Я предполагаю, что плесень быстрее развивается в теплой и влажной среде и относится к отряду грибов.



Цель:

1

**выяснить,
что
заставляет
портиться
продукты.**

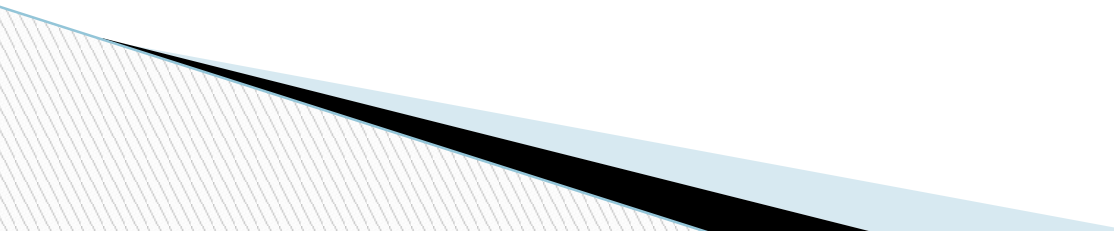
2

**выявить
условия
развития
плесневых
грибов.**

3

**определить
сорт хлеба,
наиболее
устойчивый
к плесневым
грибам**

Задачи:

- 1) познакомиться со строением и жизнедеятельностью плесневых грибов;**
 - 2) выявить условия возникновения плесени;**
 - 3) рассмотреть плесень под микроскопом;**
 - 4) как предотвратить порчу продуктов.**
- 



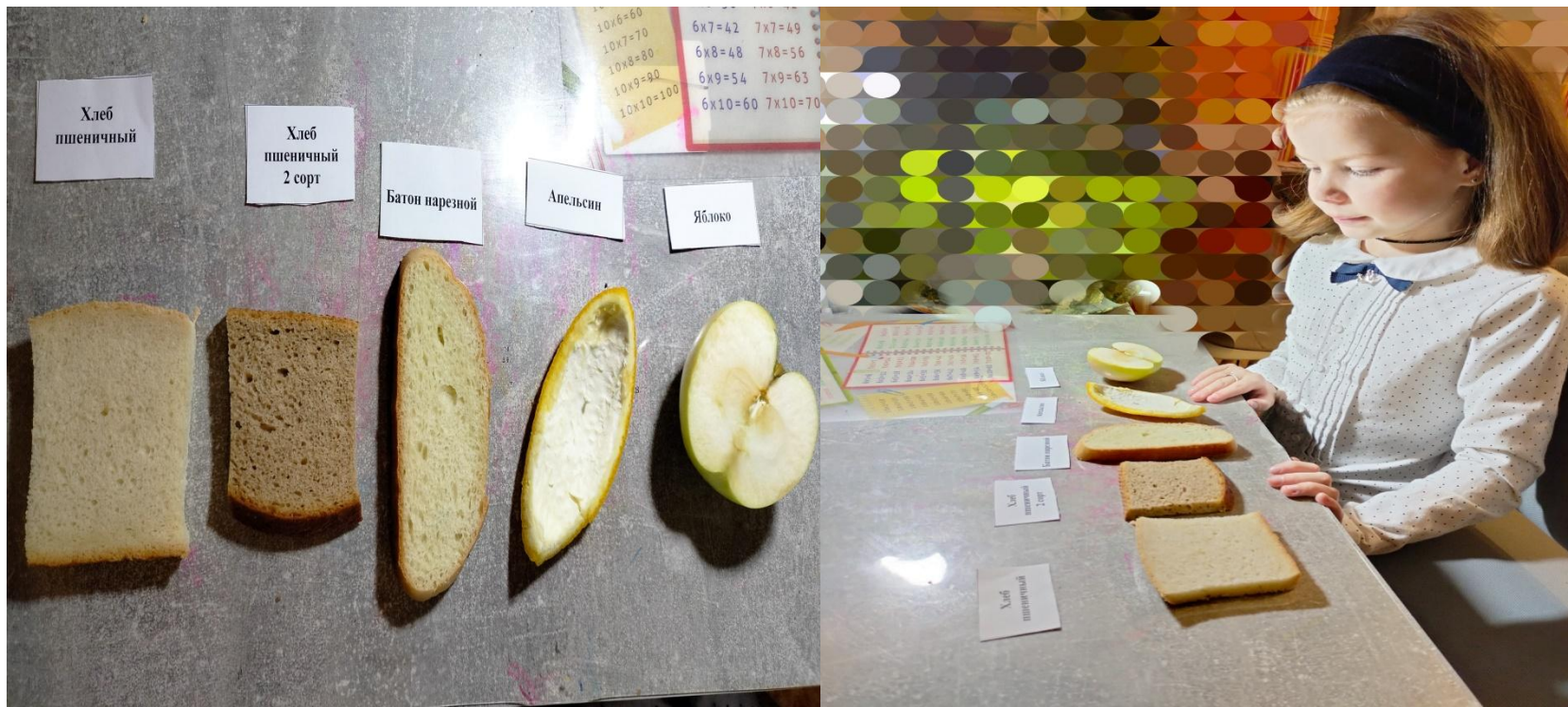
Плесень – одноклеточные или многоклеточные грибы.

**114 видов плесневых грибов.
65 видов в процессе своей
жизнедеятельности образуют грибные яды.**

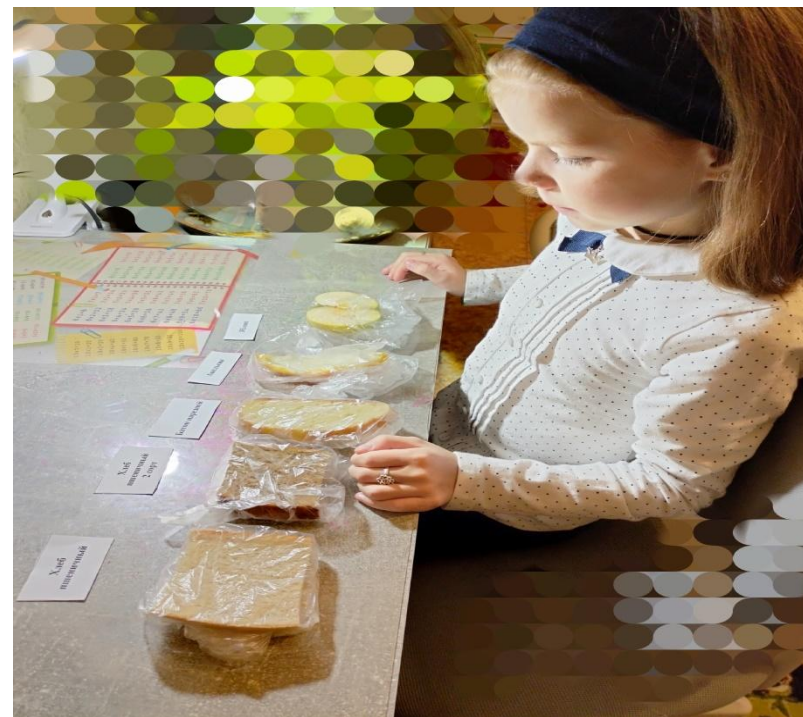


Опыт № 1

Для того, чтобы самой вырастить эти грибки, я взяла кусочек хлеба, корочку апельсина и кусочек яблока завернула в полиэтиленовый пакет.



Опыт № 1

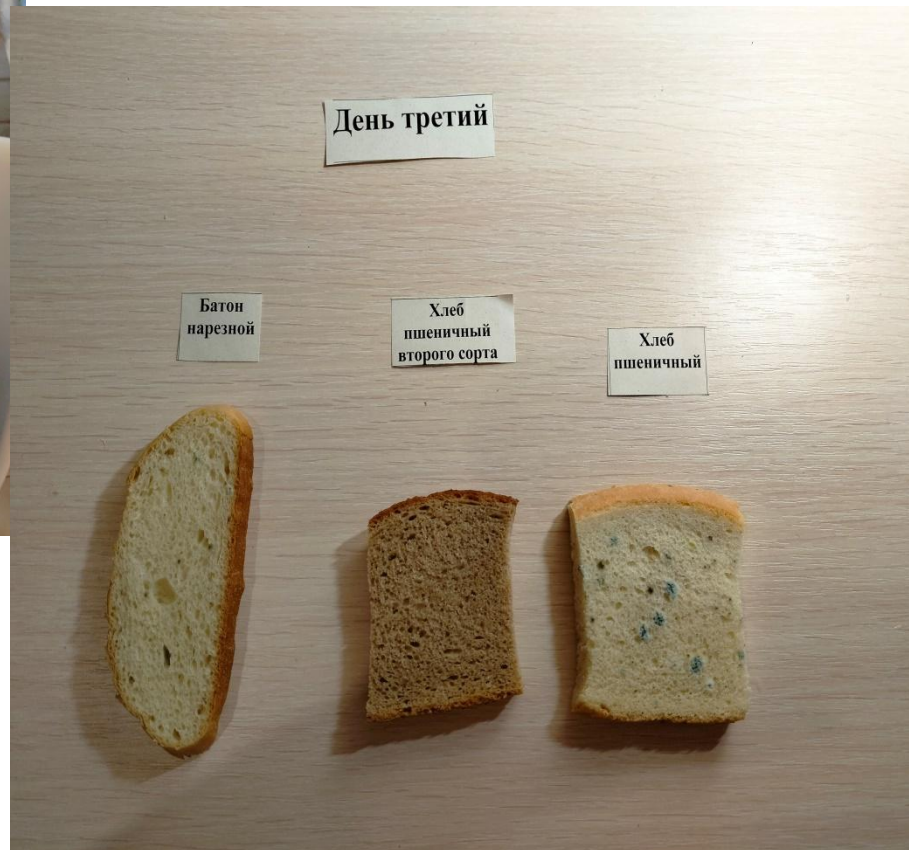
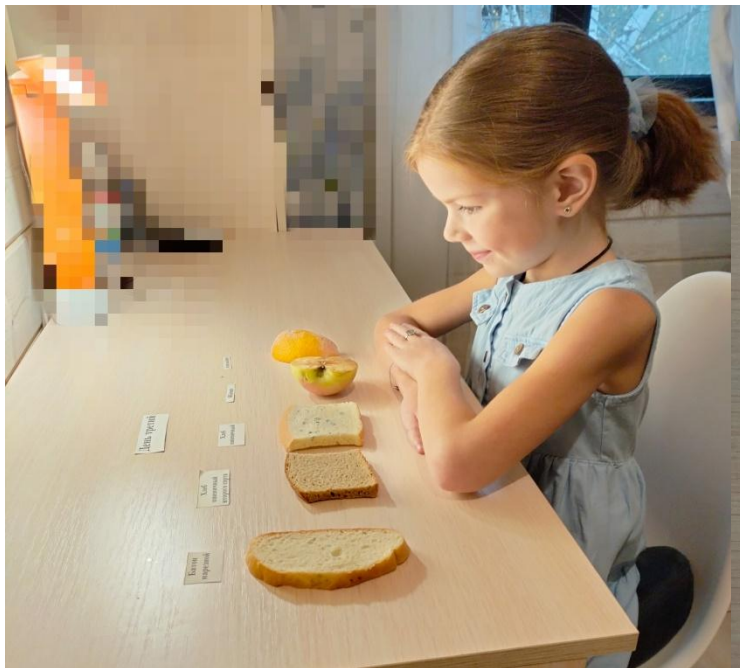


Через 2 дня я заметила, что на пакетах, с опытными образцами, которые находились в тепле выступили капли воды.



Еще через день стали образовываться небольшие пятна плесени.

3 день



7 день



Результаты опыта № 1

	1 день	2 день	3 день	7 день
1 (хлеб)	-Появились капельки жидкости на пакете	Небольшой пушок	Пятна плесени увеличиваются	Плесень 3 мм, видна невооруженным взглядом
2 (корка апельсина)	-	Появились капельки жидкости на пакете	Без изменений	Небольшой налет
3 (кусочек яблока)	Потемнело	Плесень не развивается	Без изменений	Испортилось, темные пятна по всей поверхности, небольшой пушок

Также я заметила, что появившаяся плесень на корочке хлеба была серого цвета.

А на кожуре апельсина – зеленая.



Вывод к опыту №1

Плесень может развиваться только в теплом и влажном месте, особенно богатым питательными веществами

Сухость воздуха и низкая температура являются главными препятствиями для развития плесени

Исходя из опыта я видела, что на корке апельсина плесень появилась позднее.

Опыт №2

«А какие сорта хлеба наиболее подвержены плесени? Зависит ли скорость развития плесени от состава хлеба?»



Результаты опыта № 3

	Пшеничный хлеб
1 день	Капельки воды
2 день	Небольшой пушок
3 день	Пятна увеличились
7 день	Обильная плесень до 3 мм

Хлеб 2 сорта
Капельки воды
Без изменений
Небольшие пятна
Плесень, пятно увеличились

Нарезной батон
Капельки воды, на хлебе появился пушок
Пятна увеличиваются
Плесень покрыла всю поверхность
Плесень до 1 мм

Вывод к опыту №3

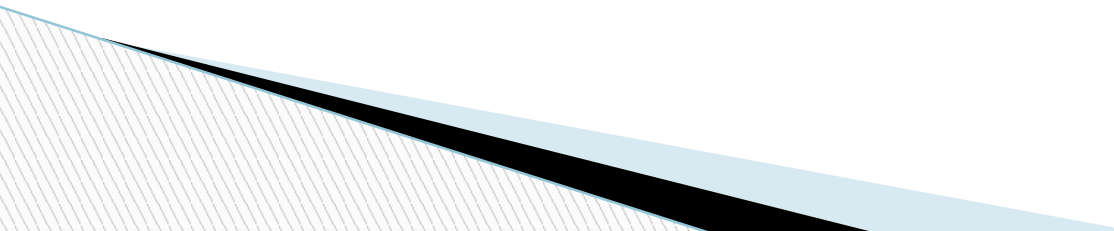
1. Наиболее подвержены плесени пшеничный хлеб и нарезной батон;

2. От сорта хлеба зависит скорость развития плесени;

3. В состав пшеничного хлеба входит мука высшего сорта, а в хлеб 2 сорта мука более низких сортов с добавлением отрубей, значит более качественная мука наиболее подвержена развитию плесени;

4. Так как в состав нарезного батона входит молоко, сахар, мука высшего сорта, значит эти продукты также способствуют быстрому развитию плесени.

Я сделала вывод и составила памятка

- Употреблять продукты с плесенью нельзя.
 - Нужно соблюдать правила личной гигиены, мыть руки, фрукты и овощи.
 - Всегда нужно внимательно выбирать и употреблять в пищу свежие овощи, фрукты, хлеб, мясо и рыбу.
 - Хлеб надо хранить в деревянной хлебнице, сыр в холодильнике.
 - Все помещения должны иметь вентиляцию.
 - Жить в домах с плесенью опасно для здоровья.
- 

Берегите себя и будьте здоровы!