

Исследовательская работа по

теме:

« Плесневые грибы »

Автор работы: Андрианов А.
рук. Масликова О.В.



2013 год

Задачи работы

- Выяснить, какие условия нужны для жизнедеятельности плесневым грибам.
- Узнать, как влияет плесень на качество продуктов.
- Узнать интересные факты о плесневых грибах.

Нам потребовались материалы:

- 4 ломтика хлеба
- Тарелка, соль, вода
- 3 полиэтиленовых пакета



Ход работы:

- Образец № 1. Положили первый ломтик хлеба на тарелку.
- Образец №2. Поместили второй ломтик хлеба в полиэтиленовый пакет и положили его в сухое место.
- Образец № 3. Намочили третий ломтик хлеба, поместили в пакет и положили в тёплое место.
- Образец № 4. Растворили соль в воде. Намочили в солёной воде булку, положили в пакет и поместили его в тёплое место.

Мы предположили:

- Что плесневые грибы вырастут на образцах № 2 и 3.



Через 2 недели мы увидели :

- Образец № 1 . Ломтик хлеба высох.
- Образец № 2. Хлеб высох, плесневые грибы не выросли.
- Образец № 3. Выросли плесневые грибы.
- Образец № 4. Булка высохла, плесневые грибы не выросли.

Мы сделали выводы:

- Для развития плесневых грибов необходимо тепло и обязательно влажность.
- Соль препятствует возникновению плесени.



Разнообразие плесневых грибов



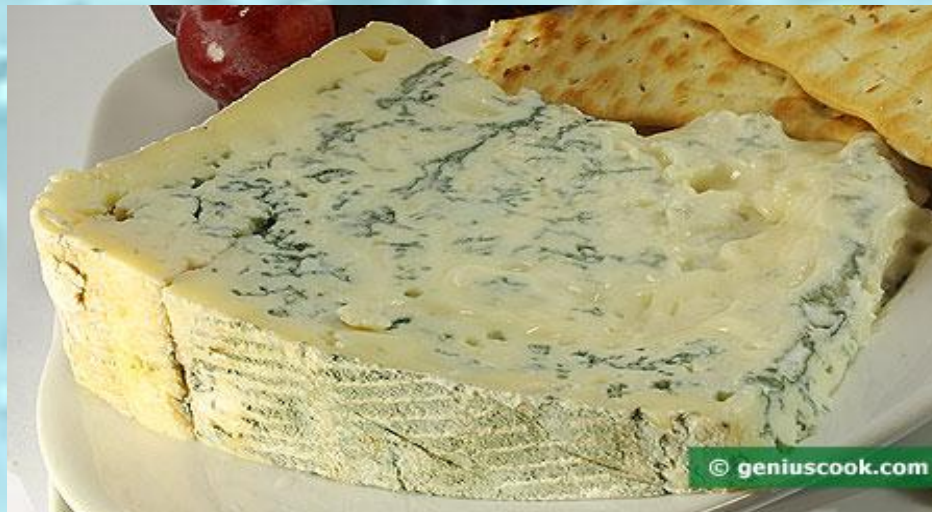
Опасна ли плесень?

- Плесень вызывает пищевые отравления
- Аллергические реакции
- Грибковые заболевания.



Использование плесневых грибов человеком

- В пищевой промышленности. Для приготовления сыров.



В природе.

- **Множество видов плесневых грибов обитает в лесах, где они незаметно, но постоянно разрушают мертвую древесину, облетевшие листья и упавшие хвоинки.**

Заслуги плесени в медицине

- Создание антибиотиков.
- Лекарственных препаратов, используемых в кардиологии.

