



«КАК ОБРАЗУЕТСЯ ПЛЕСЕНЬ НА ХЛЕБЕ»

Павлова Елизавета 5 «В»

Что такое плесень?

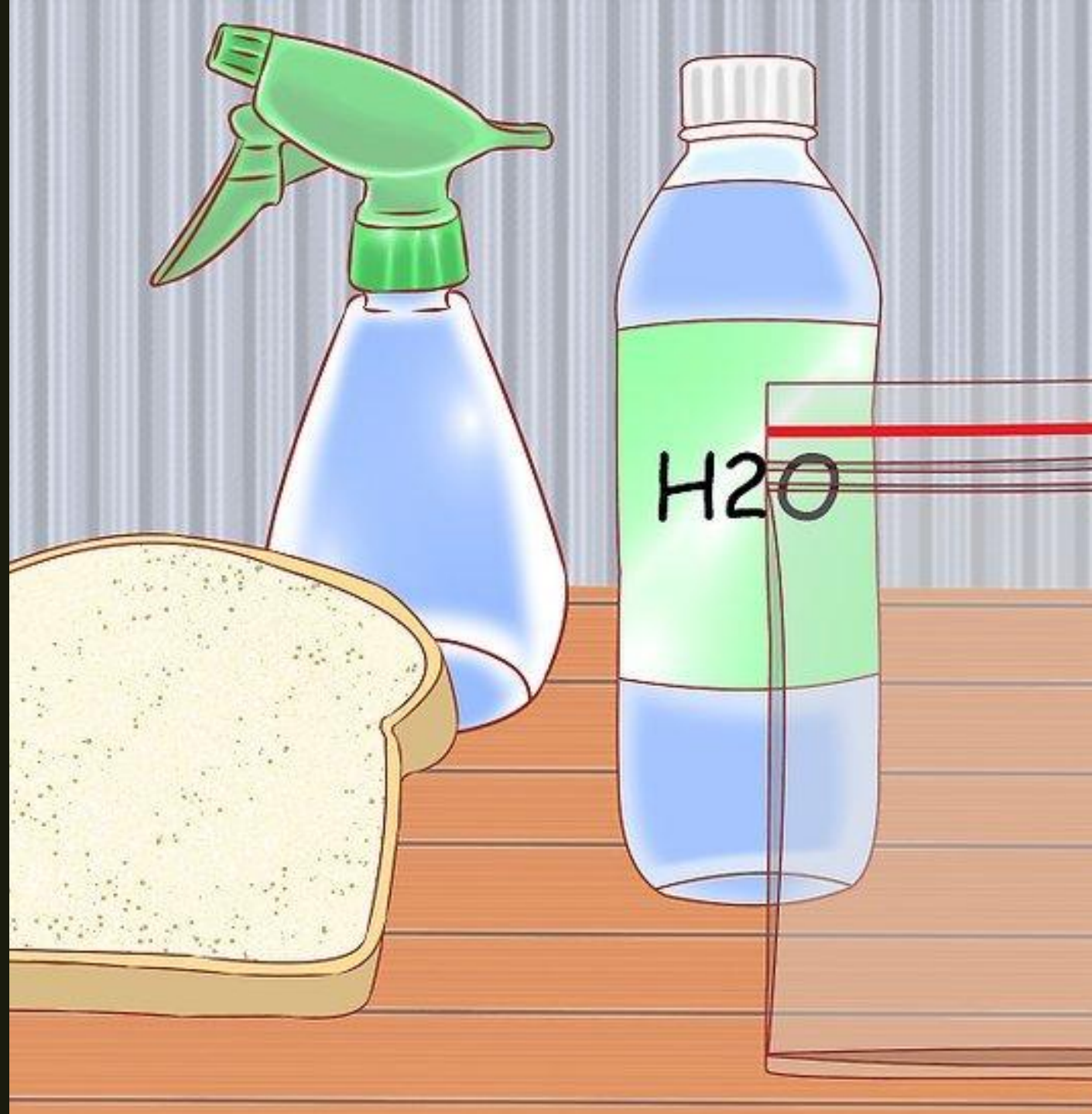
- Что представляет собой плесень и откуда она берется на хлебе. Предмет нашего изучения – это не что иное, как грибок, который приживается в теплой среде и растет на продуктах и или во влажных местах.
- Плесень бывает двух видов: токсичная и не токсичная. Первая опасна для здоровья, и если ее случайно проглотить или вдохнуть, то она вызовет тошноту, рвоту, понос, а в отдельных случаях может повлиять на нервную систему и работу мозга. Вторая, напротив, является лечебным средством и применяется в народной и традиционной медицине.

Продолжение...

- Ту плесень, которую мы наблюдаем на продуктах в холодильнике, нельзя есть. Если вы случайно откусили и проглотили испорченный продукт, сразу же примите активированный уголь и запейте большим количеством воды.
- Споры плесени разносятся воздухом, и, попадая в благоприятную среду, начинают активно размножаться. Они любят влажную древесину, бумагу, клей, штукатурку, продукты. Если помещение, куда попали споры, плохо проветривается, то ее будет сложно вывести.

Выращивание плесени

Чтобы вырастить плесень на хлебе, вам понадобятся следующие материалы: ломтик хлеба (подойдет любой сорт), плотно закрывающийся пластиковый пакет, бутылка с распылителем и вода. Можно использовать любой вид хлеба, однако имейте в виду, что некоторые сорта с длительным сроком годности содержат консерванты, которые замедляют рост плесени. На свежем хлебе плесень растет быстрее.



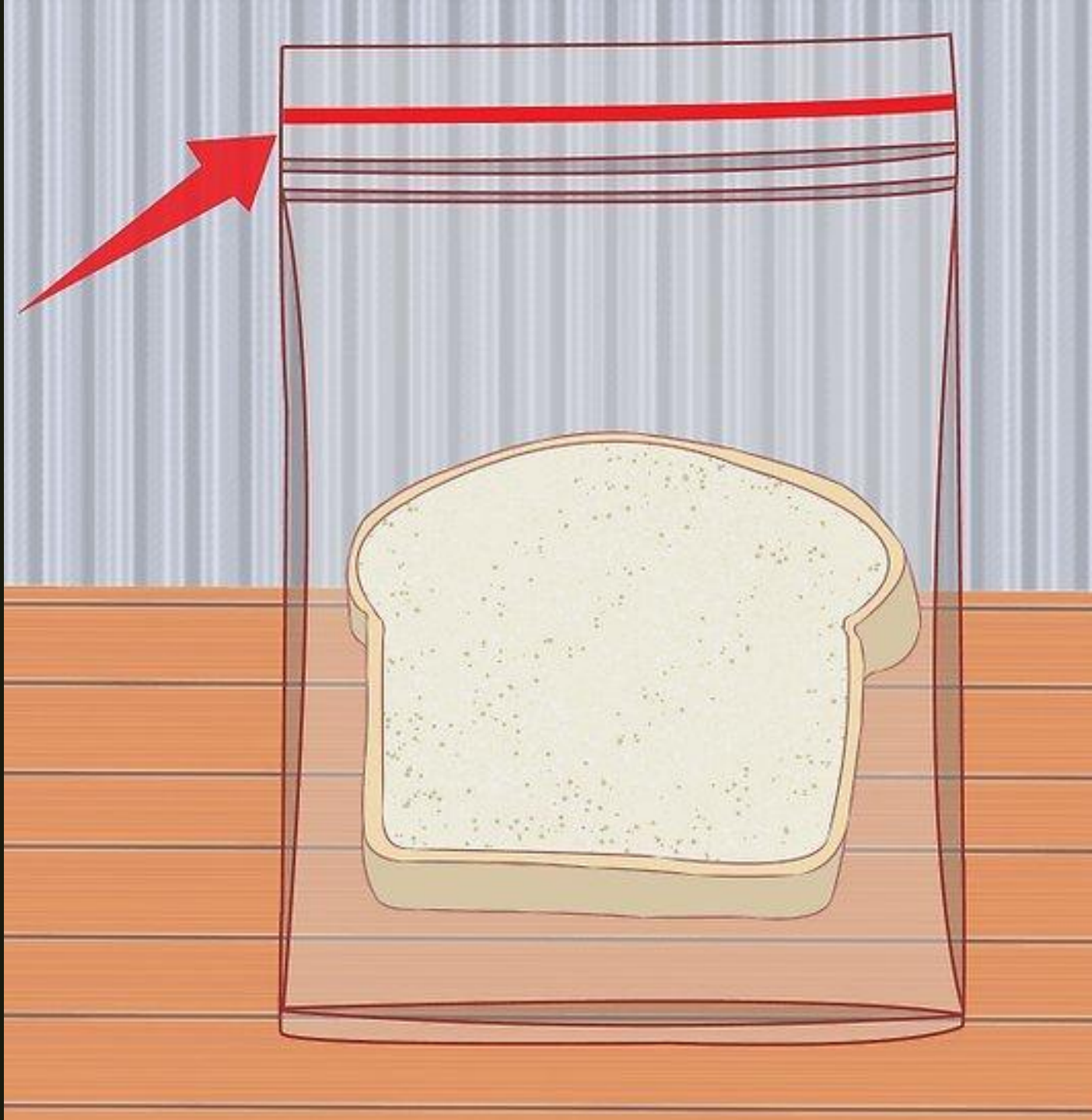
Побрызгайте на хлеб водой

Возьмите бутылку с распылителем и слегка опрыскайте хлеб водой. Хлеб не должен промокнуть — просто распылите на него немного влаги, чтобы стимулировать рост плесени. Достаточно один раз брызнуть на него из распылителя.



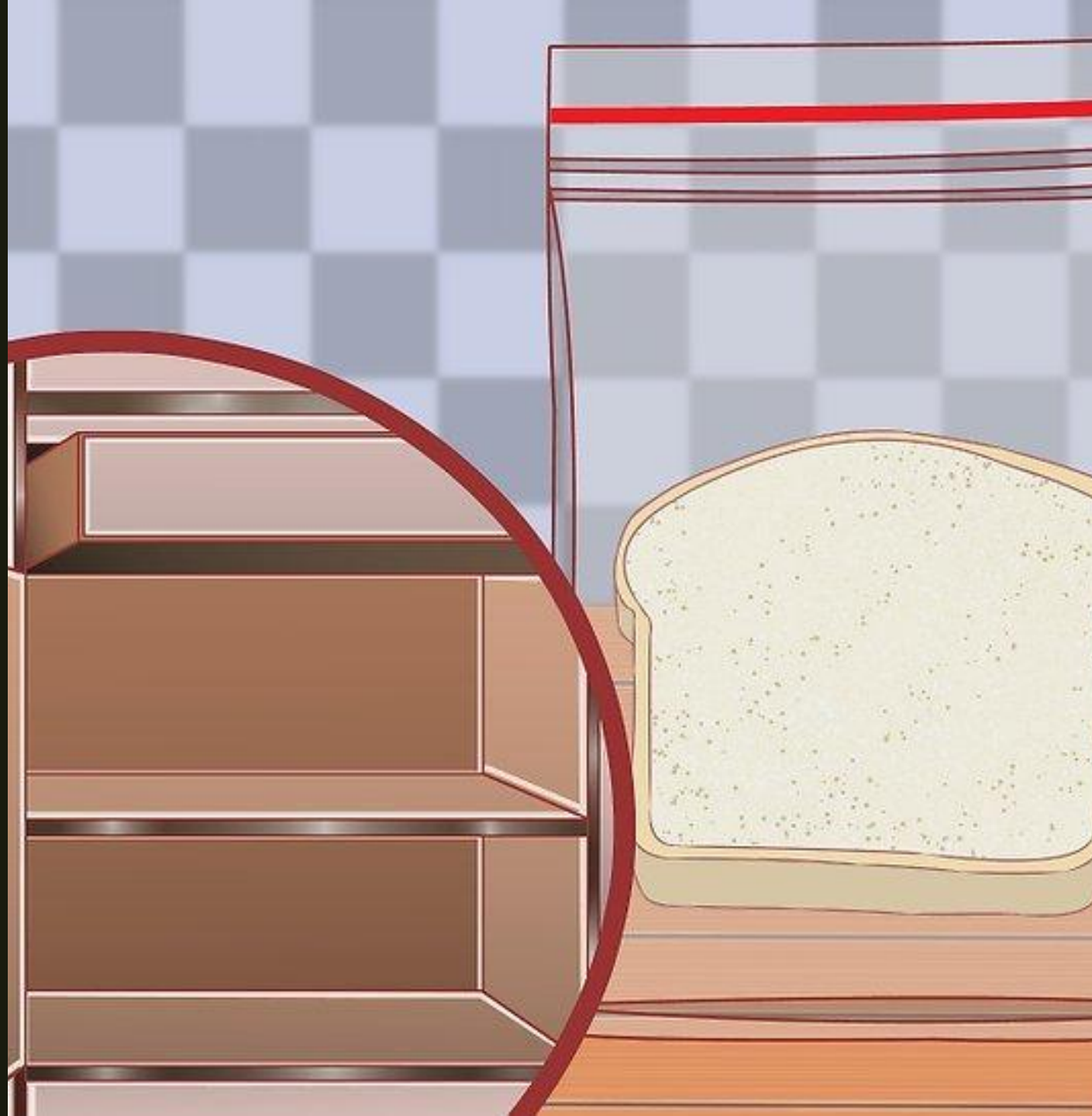
Запечатайте хлеб в пластиковом пакете

Положите ломтик хлеба в
пластиковый пакет и плотно
закройте его. В течение всего
последующего эксперимента
следует держать пакет
закрытым, чтобы из него не
просочились споры плесени,
которую вы выращиваете на
хлебе.



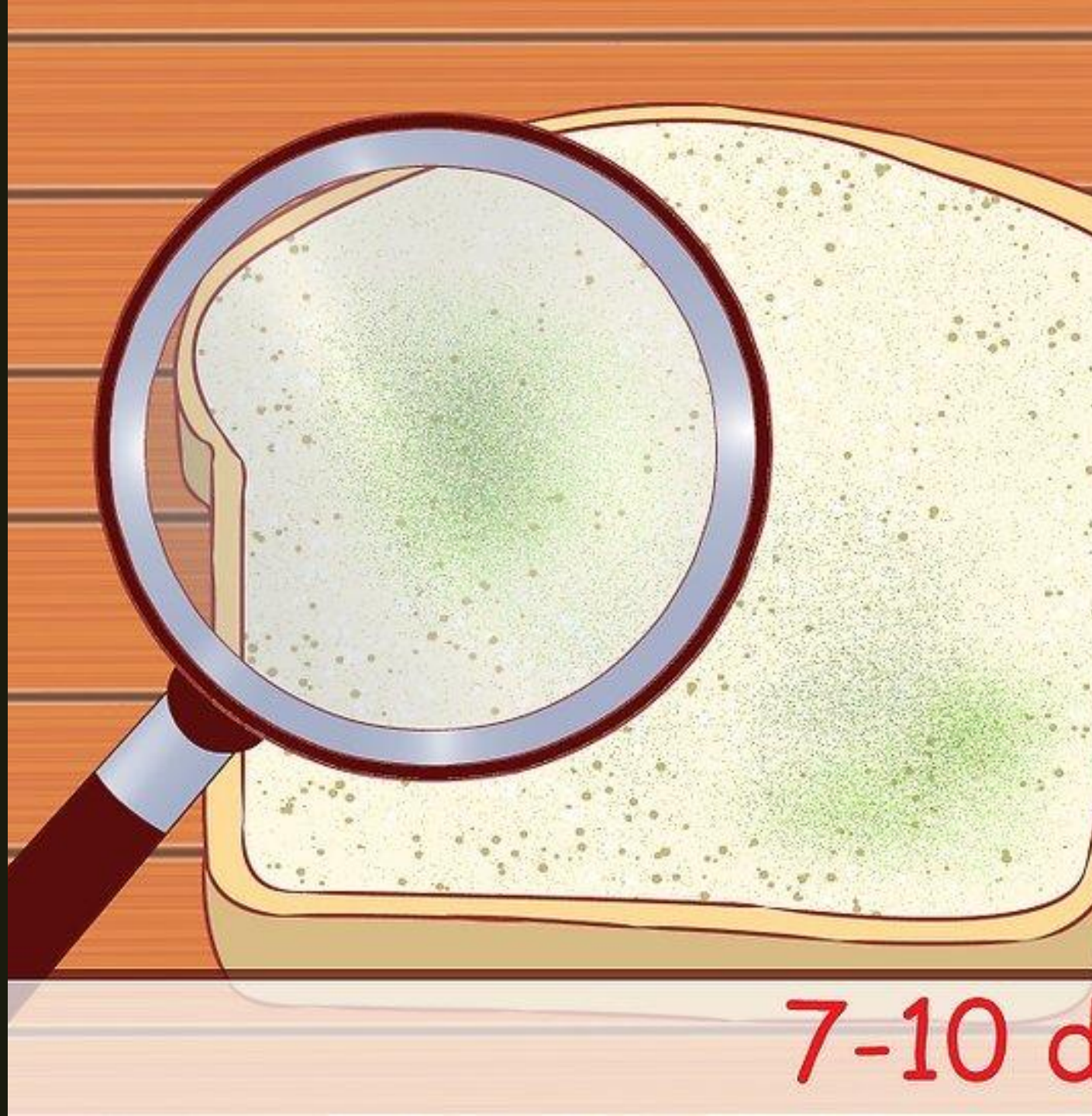
Положите хлеб в теплое влажное место

Плесень хорошо разрастается в теплой среде с повышенной влажностью воздуха. Выберите теплое место в доме и положите туда пакет с хлебом. Повышенную влажность внутри пакета вы уже создали.



Наблюдайте за ростом плесени

Ежедневно проверяйте хлеб и следите за ростом плесени. Должно пройти около 7-10 дней, прежде чем вы заметите явные признаки плесени. На некоторых сортах хлеба плесень может появиться уже через 5 дней. Помните о том, что на свежем хлебе плесень появляется быстрее, чем на тех сортах, которые предназначены для длительного хранения и поэтому содержат консерванты.



7-10 d

Правильным образом избавьтесь от хлеба с плесенью

После того как вы закончите наблюдать за ростом плесени, выбросьте пакет в мусорное ведро. Не распечатывайте пакет, иначе оттуда вылетят споры плесени, которые способны причинить вред вашему здоровью.



ИСТОЧНИКИ

- <http://dacha-posadka.ru/doma/vyraschivaem-plesen-na-hlebe-v-domashnih-usloviyah.html>
- <https://ru.wikihow.com/%D0%B2%D1%8B%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%82%D1%8C-%D0%BF%D0%BB%D0%B5%D1%81%D0%B5%D0%BD%D1%8C-%D0%BD%D0%B0-%D1%85%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D0%B5>