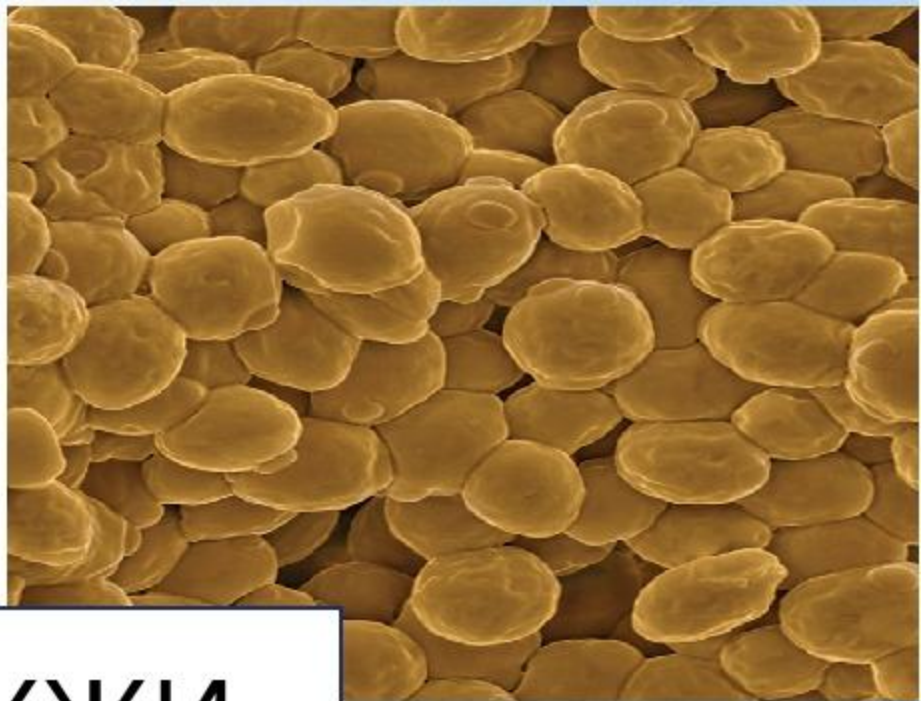
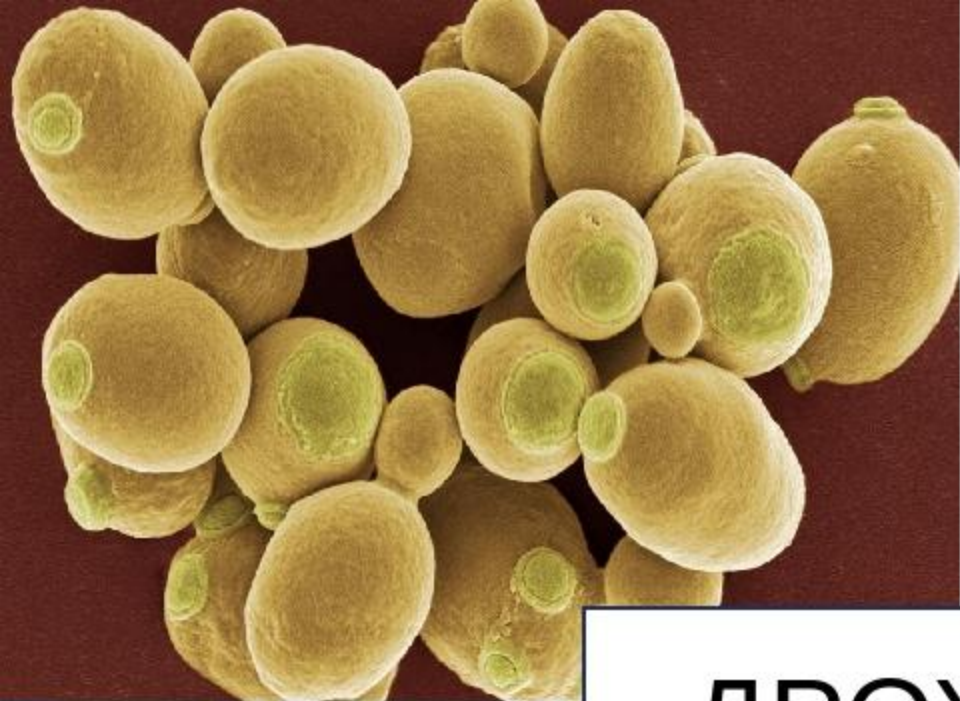
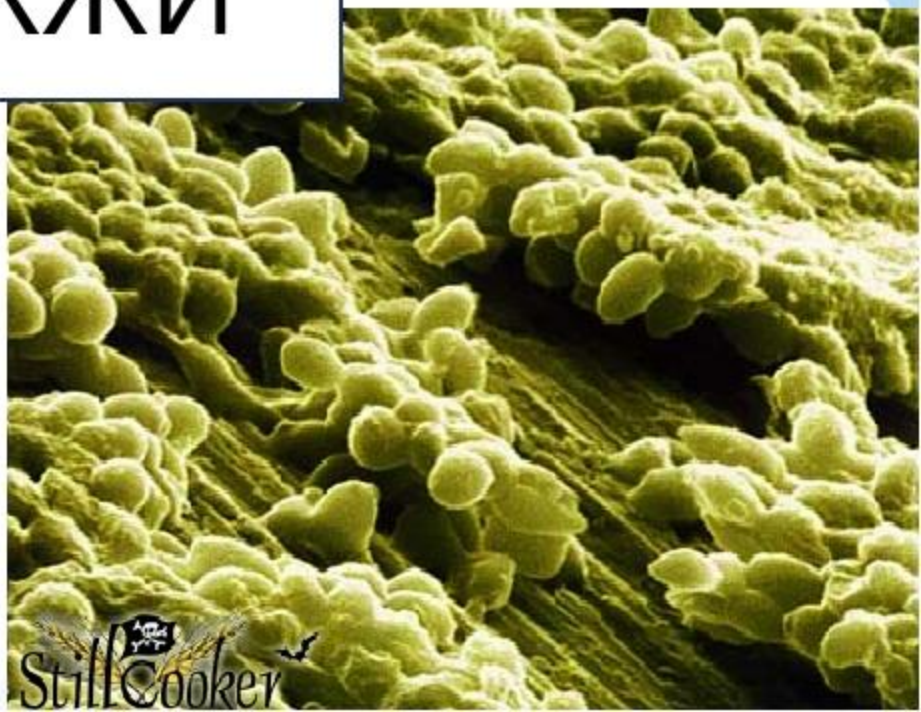
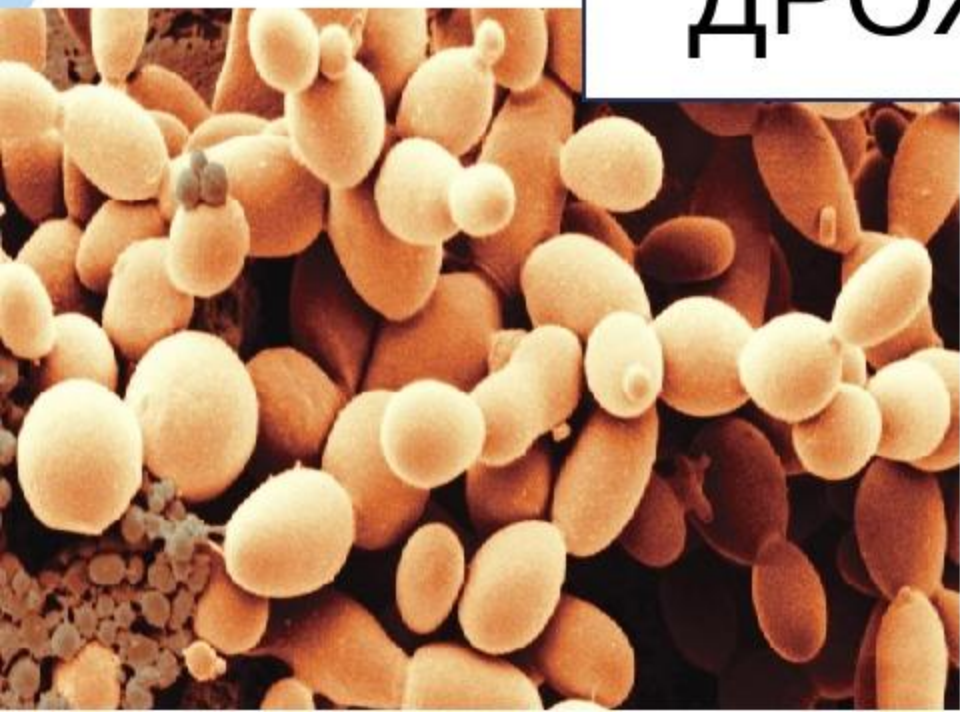
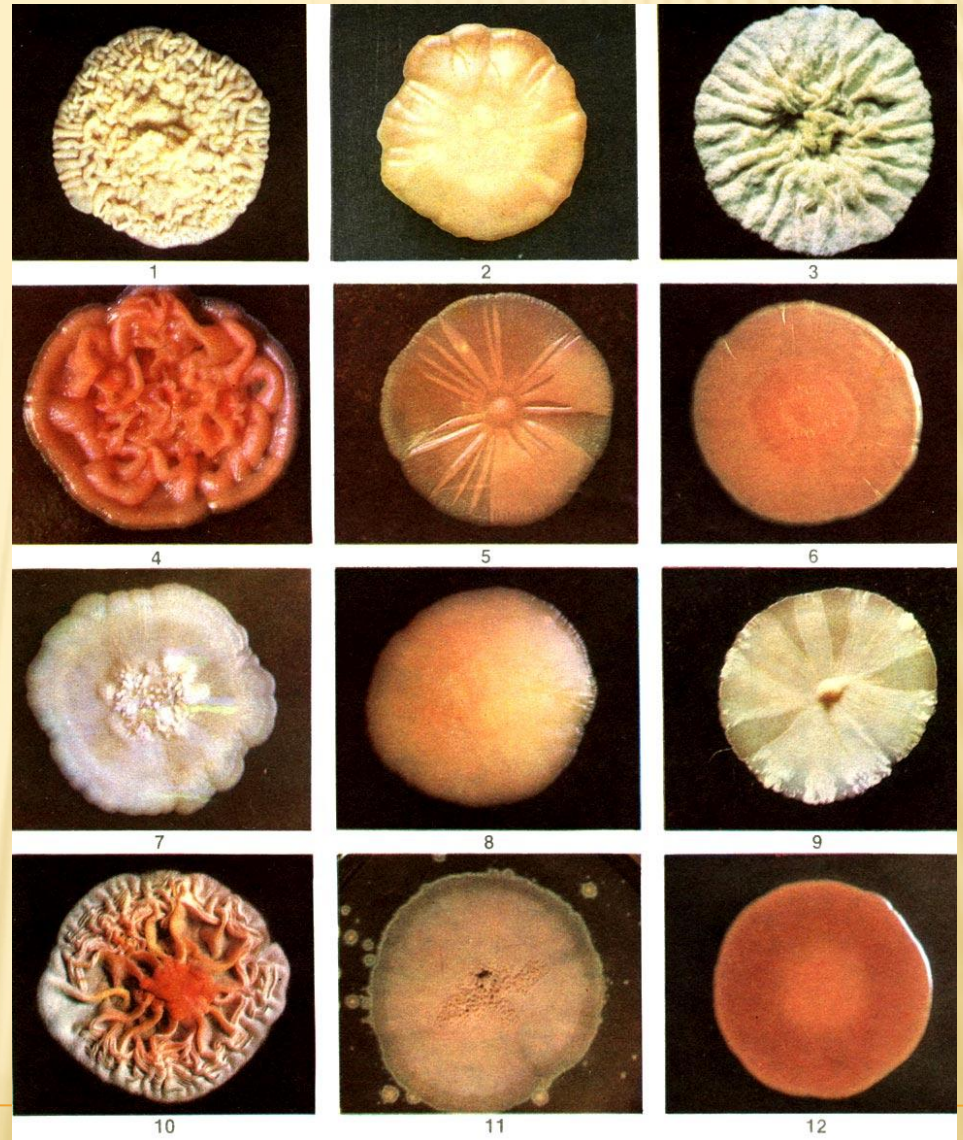




ДРОЖЖИ



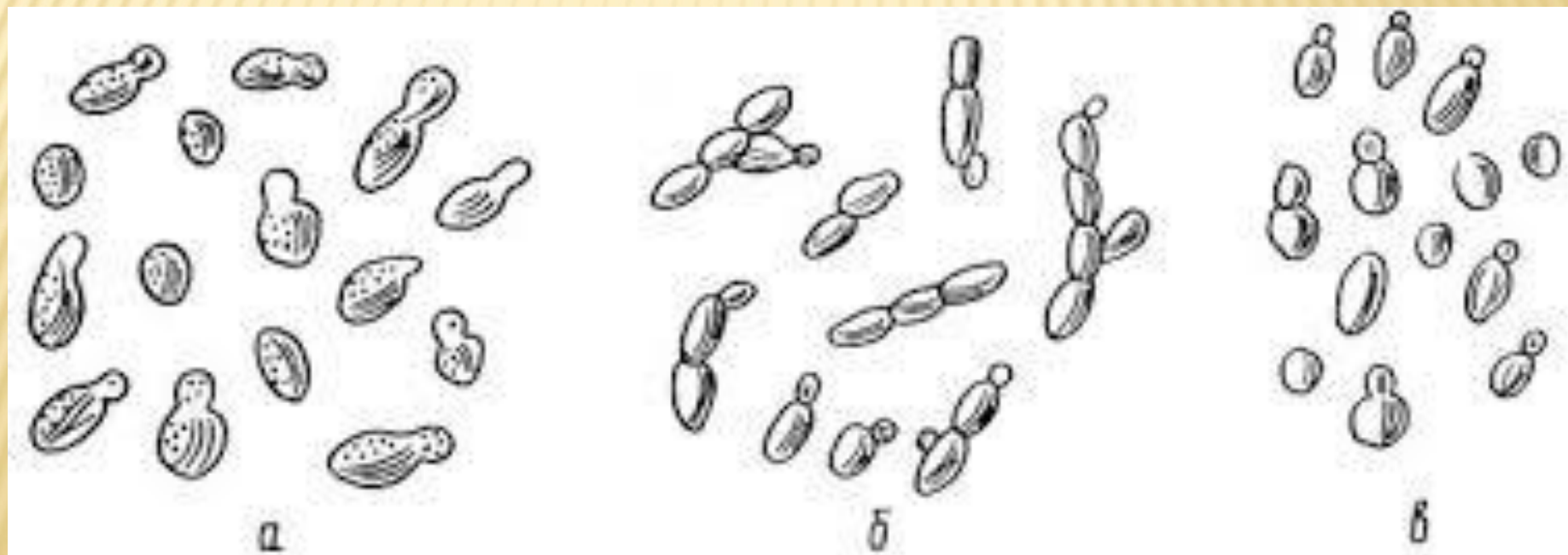
Дрожжи – высшие грибы,
утратившие
способность
образовывать
мицелий и
превратившиеся
в результате
этого в
одноклеточные
организмы.



Места обитания дрожжей связаны преимущественно с субстратами, богатыми сахарами: поверхностями плодов и листьев (где они питаются прижизненными выделениями растений), нектаром цветов, мёртвой фитомассой и т. д. Дрожжи распространены также в почве и природных водах. Они постоянно присутствуют в кишечнике ксилофагов (питающихся древесиной насекомых), богатые дрожжевые сообщества развиваются на листьях, поражённых тлёй.

Клетки дрожжей имеют овальную, яйцевидную и эллиптическую форму. Несколько реже встречаются цилиндрические (палочковидные), грушевидные и лимоновидные дрожжи.

Размеры клеток дрожжей колеблются от 2,5 до 15 мкм.

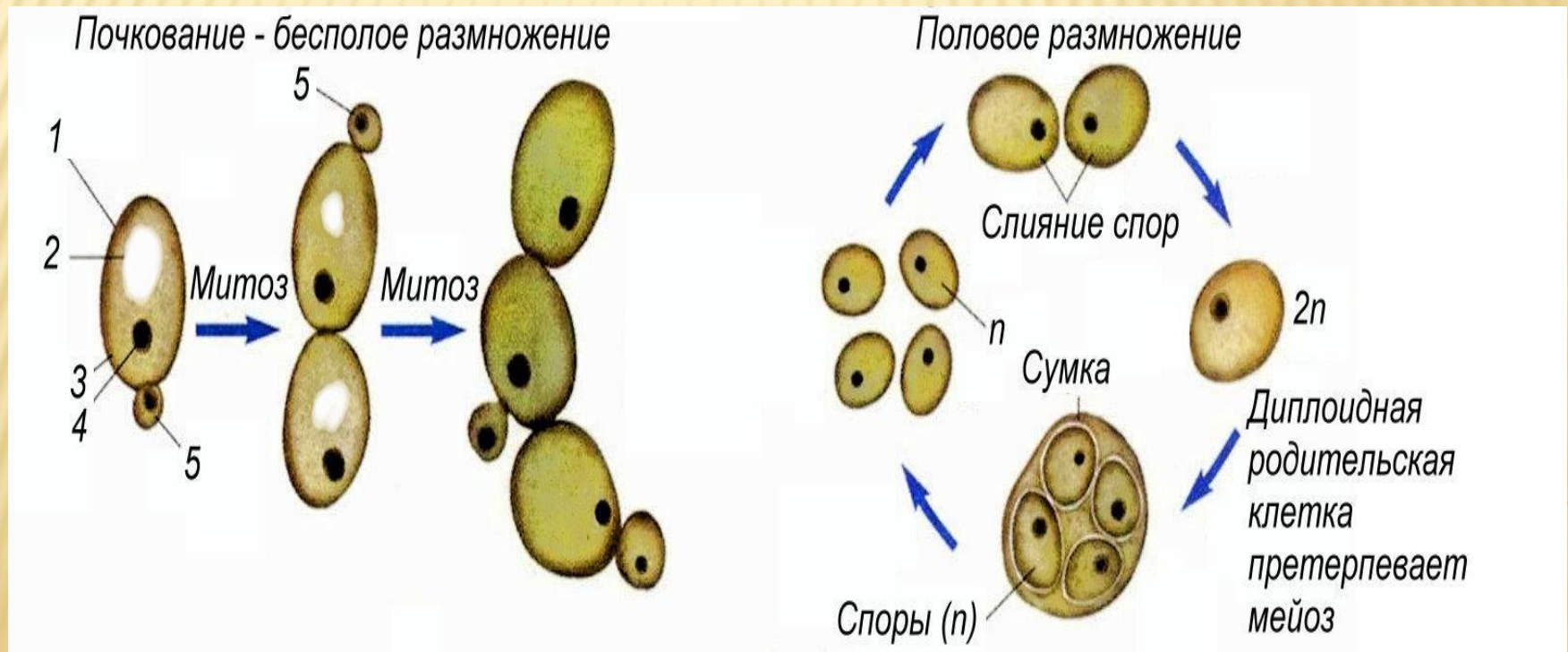


Размножение зависит от условий жизнедеятельности дрожжевой клетки и от вида дрожжей.

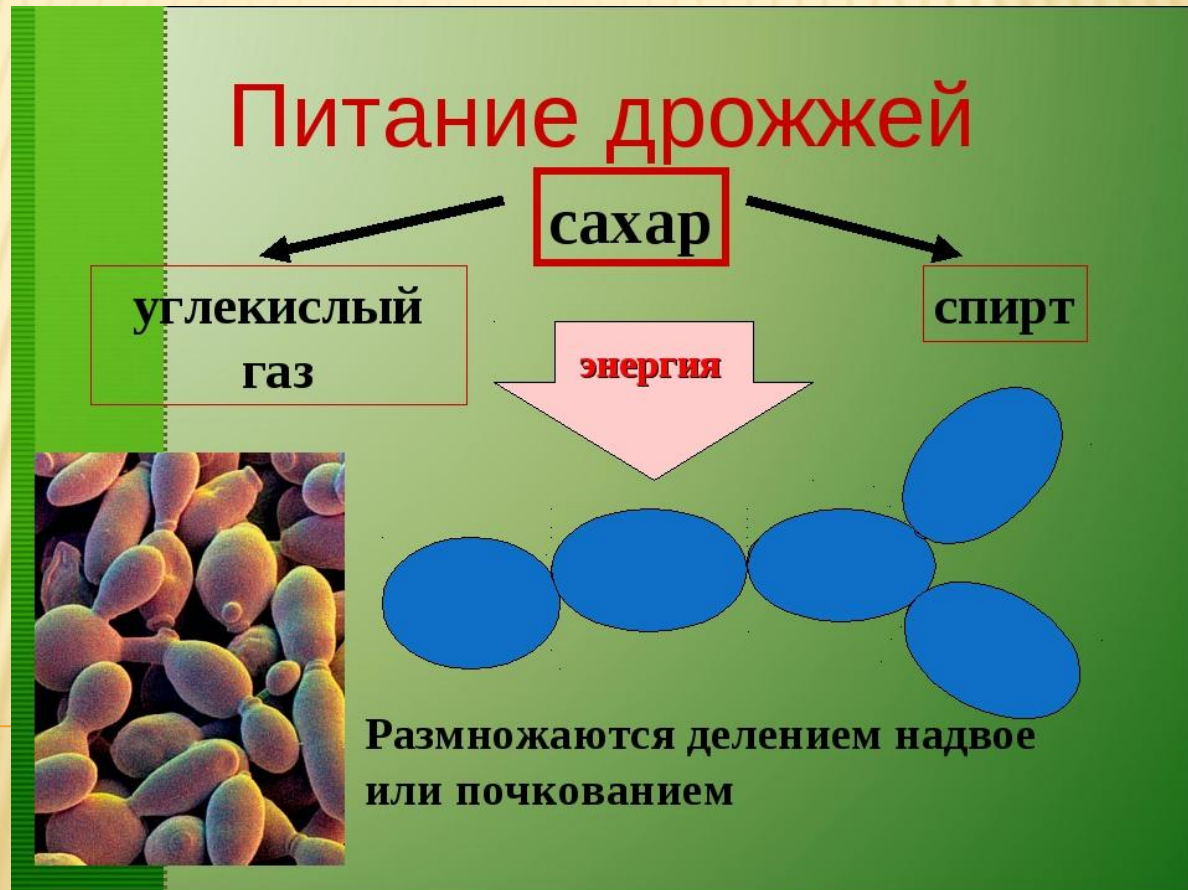
1. Вегетативное размножение.

Происходит почкованием, реже – делением или почкующимся делением.

2. Половое размножение.



Дрожжи используют органические соединения как для получения энергии, так и в качестве источника углерода. Им необходим кислород для дыхания, однако при его отсутствии многие виды способны получать энергию за счёт брожения с выделением спиртов.



Применение.

Некоторые виды дрожжей с давних пор используются при приготовлении хлеба, пива, вина, кваса и крепких спиртных напитков. Полезные физиологические свойства позволяют использовать их в биотехнологии, медицине. В настоящее время их применяют в производстве ксилита, ферментов, пищевых добавок, для очистки от нефтяных загрязнений.

Также дрожжи широко используются в науке в качестве модельных организмов для генетических исследований и в молекулярной биологии.



Дрожжи имеют свойство портить продукты пищевой промышленности!

Некоторые их виды являются факультативными и условными патогенами, вызывая заболевания у людей с ослабленной иммунной системой.



Официальным первооткрывателем дрожжей считается Луи Пастер. В 1857 году ему удалось доказать, что спиртовое брожение – не обычная химическая реакция, как считалось в то время, а биологический процесс, непосредственное участие в котором принимают дрожжи.

