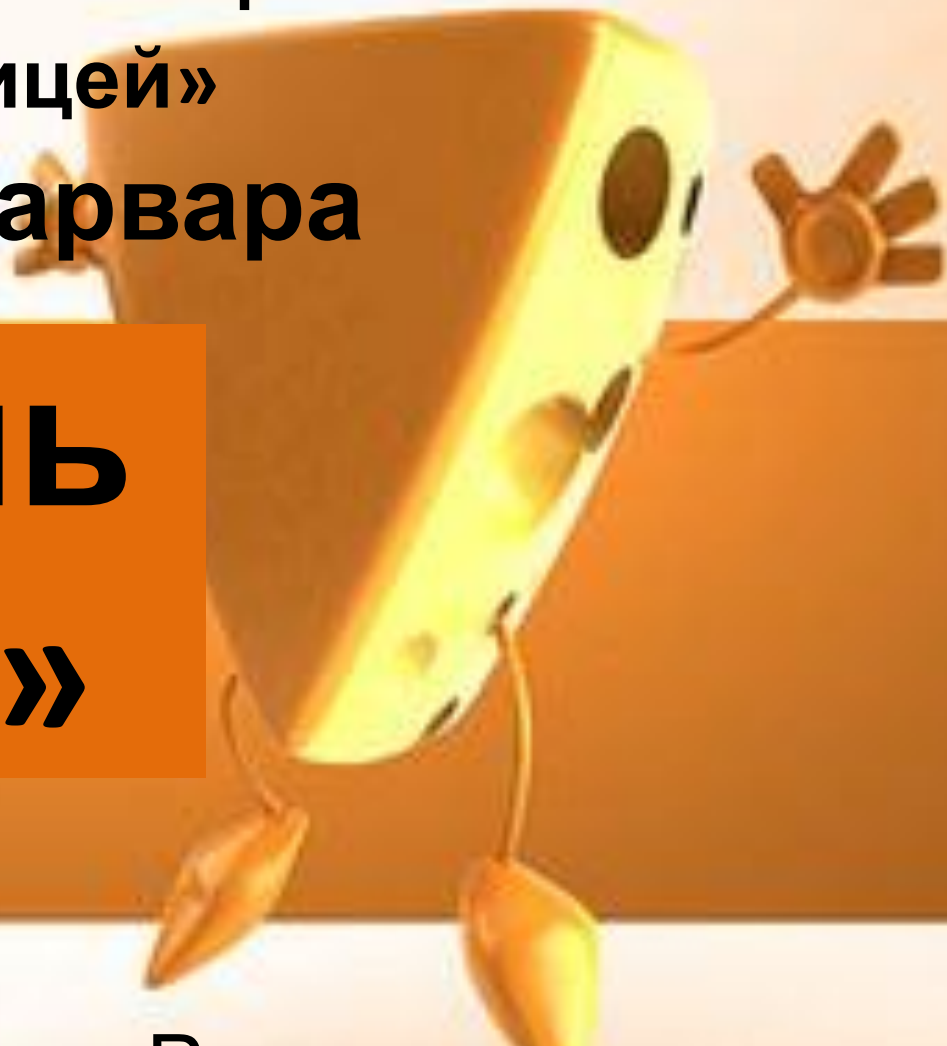


Работу выполнила ученица 3 «Б» класса
МОУ «Киришский лицей»

Петрушенкова Варвара

«Король сыров»

Руководитель
Костылева М.В.



Цель:
узнать виды сыров с
плесенью и условия их
получения.

- **Гипотеза.**

Я думаю, что плесень в сыры
попадает не сама.

Задачи.

- 1. Рассмотреть виды сыров с плесенью.**
- 2. Узнать их полезные свойства.**
- 3. Узнать разницу между плесневелым сыром и сыром с плесенью.**

- **Плесневый грибок** – различные грибы образующие ветвящиеся мицелии (грибницы) без крупных плодовых тел.



Сыр с плесенью – король сыров

Изысканный и благородный вкус этим сырам придают - плесневые грибки. От их вида и зависит «цвет» сыра.



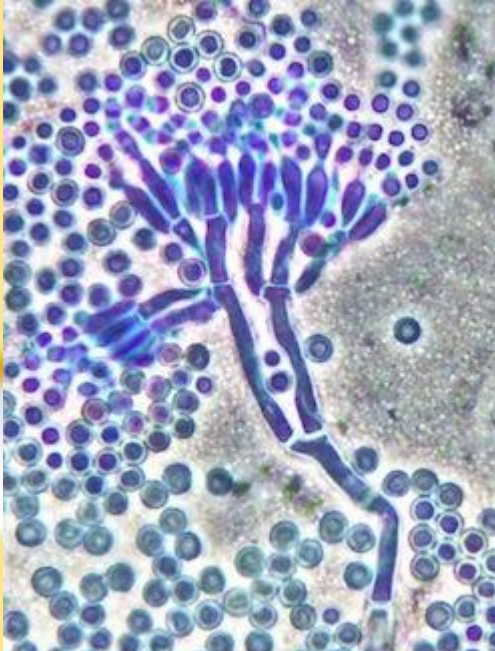
Подарок для короля

Император
Карл Великий

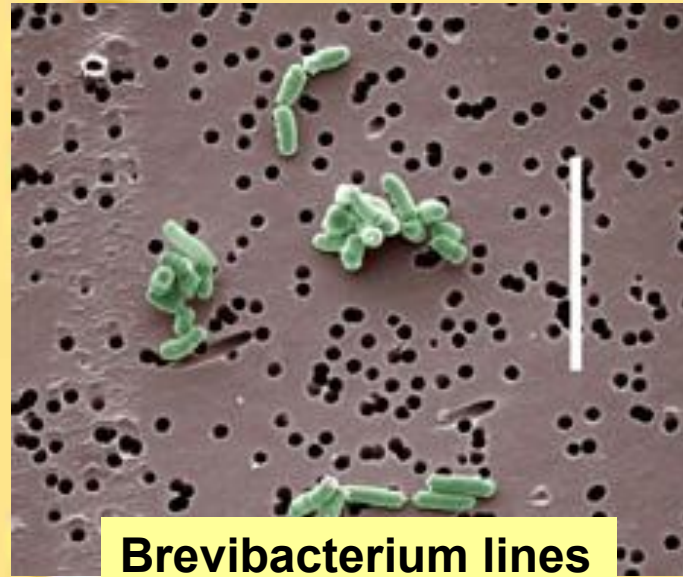


Бланш Наваррская,
графиня Шампанская





Penicillium Roqueforti



Brevibacterium lines



Geotrichum Candidum

Виды сыров с плесенью

Сыр с голубой плесенью.



Сыр с красноватой плесенью



Сыр с белой плесенью.



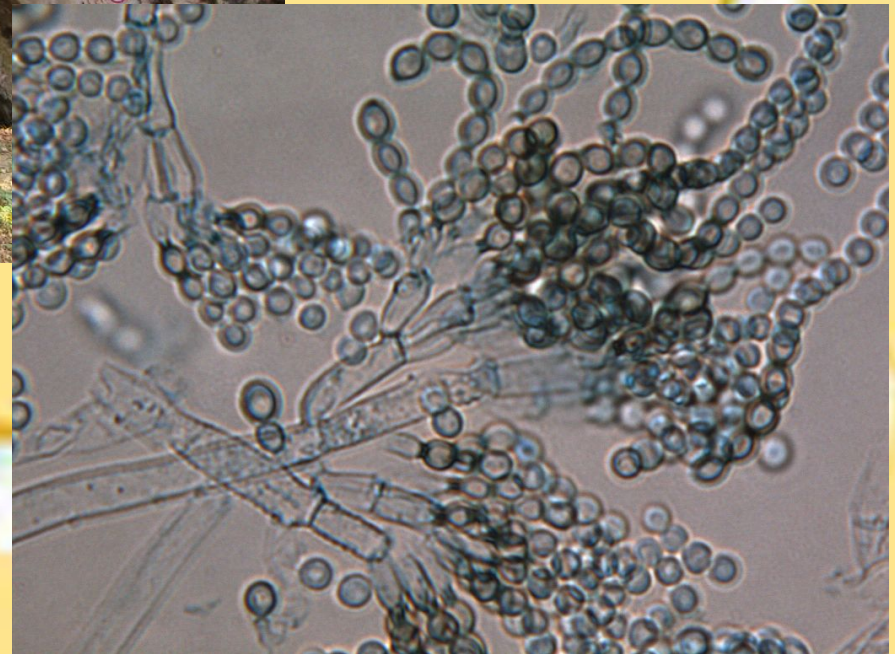
Голубой сыр.



- Рокфор



- Горгонзола



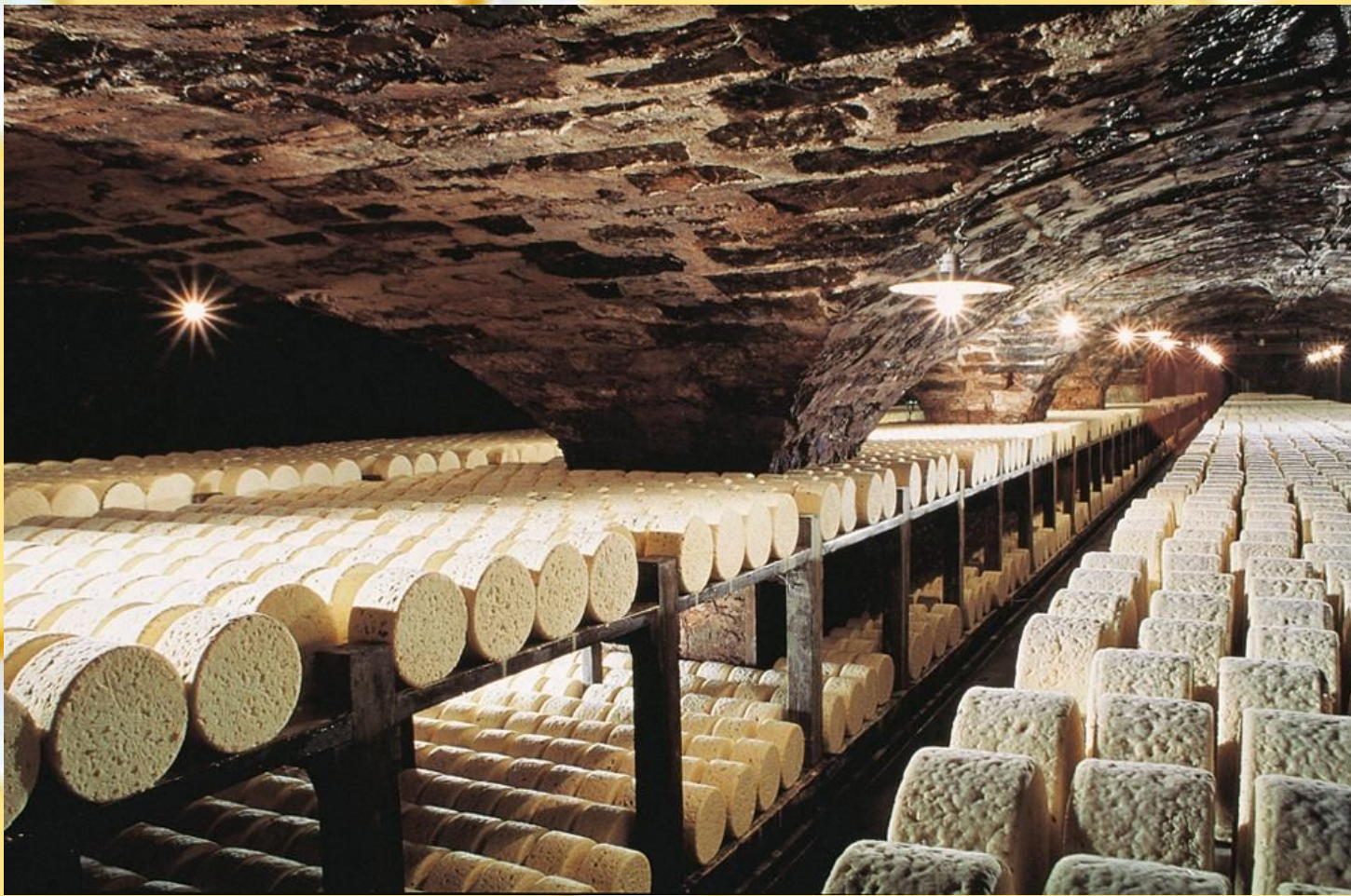
Сыры с белой плесенью

- Бри



- Камамбер





um
m.



Сыры с красноватой плесенью



- Марой



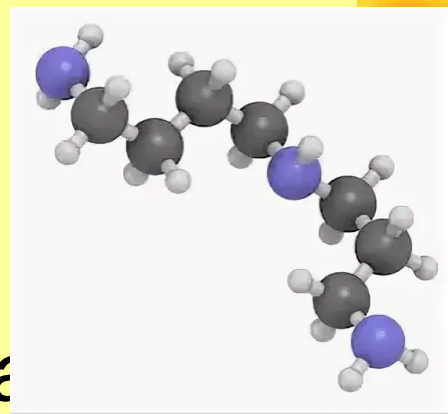
- Ливаро



- Краситель
аннато

Полезные свойства сыров с плесенью

- Способен усиливать в человеке творческие наклонности.
- *Помогают усвоению пищи.*
- Укрепляют иммунитет.
- *Предупреждают болезни сердца*
- Избавляют от стресса.
- *Способствуют скорейшему заживлению ран.*



Заплесневелый сыр



Сроки заплеснивания

	Рокфор		Сливочный	
	Холодильник	Комната	Холодильник	Комната
начало	-	-	-	-
1 неделя	-	Начало	-	Начало
2 неделя	Начало	Местами	Начало	Местами
3 неделя	Местами	Покрылось полностью	Местами	Покрылось полностью

Выводы

- Моя гипотеза, что плесень в сыр попадает не сама, подтвердилась.
- Сыры с плесенью получают с помощью специальных грибков в определенных условиях. Их специально "заражают" безопасной для нас плесенью.
- Заплесневелым – испорченным может стать любой сыр. Когда выйдет срок хранения.

**Спасибо
за внимание!**