



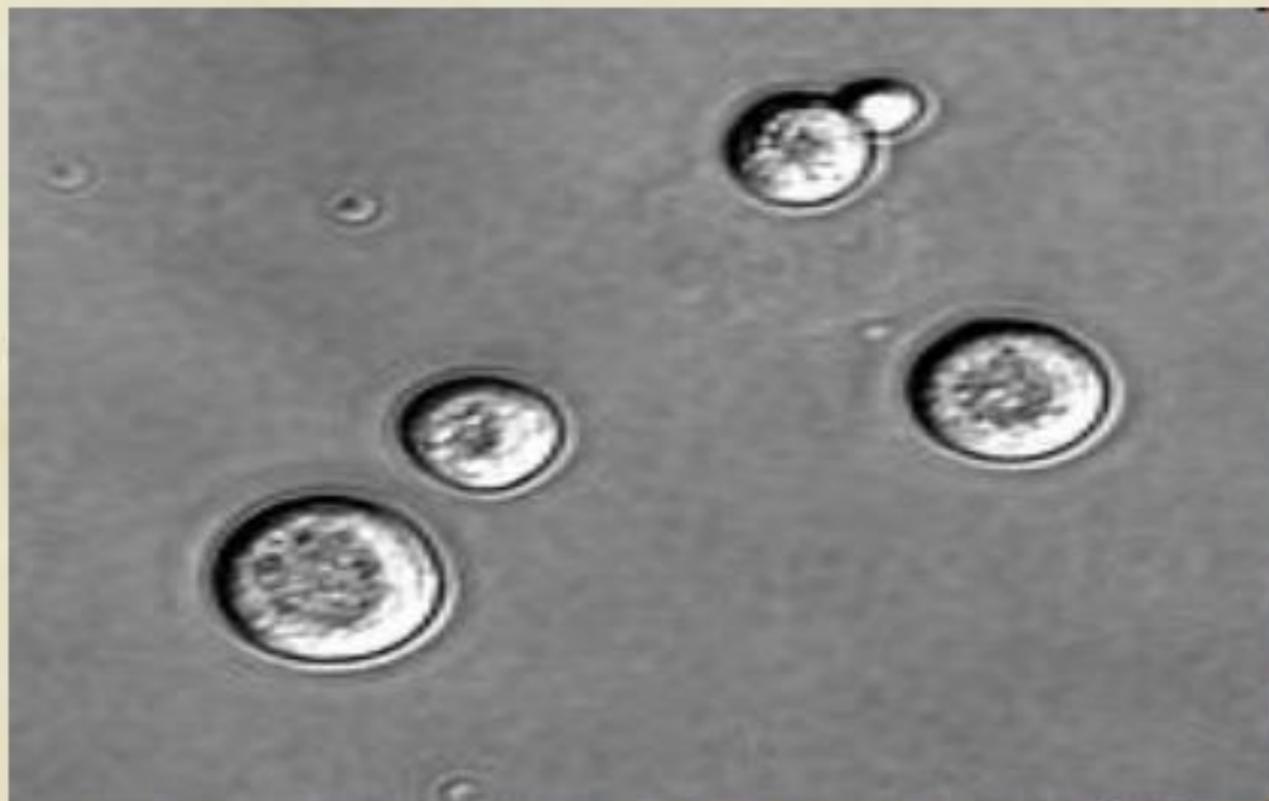
# *Дрожжи*

**підготувала Кравченко Лиза  
учениця 6-А класу  
школа № 12**



**ДРОЖЖИ – ЭТО ГРИБЫ, КОТОРЫЕ ЖИВУТ В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО ИЛИ БОЛЬШЕЙ ЧАСТИ ЖИЗНЕННОГО ЦИКЛА В ФОРМЕ ОТДЕЛЬНЫХ ОДИНОЧНЫХ КЛЕТОК. ДРОЖЖИ БЫЛИ ПЕРВЫМИ МИКРООРГАНИЗМАМИ, КОТОРЫЕ ЧЕЛОВЕК СТАЛ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ УДОВЛЕТВОРЕНИЯ СВОИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ.**

# Дрожжи под микроскопом



A photograph showing a loaf of light-colored bread on the left and a metal spoon filled with small, light-brown granules of yeast on the right. The granules are piled up around the spoon. The background is a plain, light surface.

**В тесте и других полуфабрикатах хлебопекарного производства кислорода очень мало, поэтому дрожжи вызывают процесс спиртового брожения. Образовавшийся в результате брожения углекислый газ разрыхляет тесто и обеспечивает необходимую пористость изделий.**



**Прессованные дрожжи представляют собой скопление дрожжевых клеток, выделенных из культурной среды, промытых и спрессованных. Этот вид дрожжей имеет сероватый цвет, плотную консистенцию, при разломе должны крошиться.**



**Сухие дрожжи получают высушиванием  
измельченных прессованных дрожжей  
теплым воздухом до остаточной влажности.  
Эти дрожжи имеют вид гранул, вермишели,  
порошка или смеси этих форм.**

