

**Презентация
на тему:
«Плесневые грибы и
дрожжи»**



Выполнено учеником 5-А класса МБОУ СОШ №3 Орловым Александром

Руководитель Миронова И.

А



Дрожжи



Мукор и Пеницилл – это плесневые грибы которые портят продукты питания.

Дрожжи-это грибы которые с давних времён человек использует для приготовления хлеба, пива, кваса, вина.



Мукор



Мукор - это плесневый гриб часто появляющийся на овощах, хлебе, фруктах и конском навозе. Мукор состоит всего из одной сильно разросшейся клетки которая имеет множество ядер цитоплазме. Размножается мукор с помощью грибницы или спорами. На некоторых нитях мукора образуются черные шарики со спорами они то и называются спорангии. Из спорангий летят споры и при благоприятных условиях они размножаются.



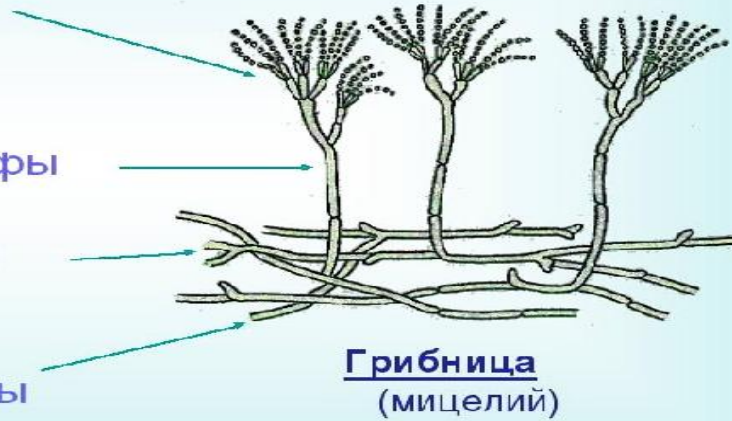
Пеницилл

Спорангии с сумками
(сумки - аски)

Вертикальные гифы

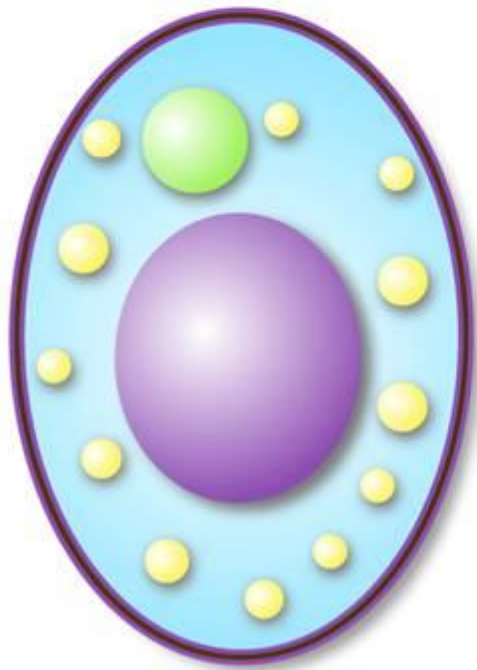
Гифы-столоны

Гифы-ризоиды



Пеницилл – это многоклеточный плесневый гриб который также как и мукор поселяется на пищевых продуктах. В отличии от мукора споры у пеницилла находятся на некоторых концах нитей грибницы в мелких кисточках. В клетках пеницилла есть вещество убивающее некоторые бактерии из этого из пеницилла производят таблетки –антибиотики. Первый антибиотик был назван пенициллин.





Клетка дрожжей

Дрожжи – это одноклеточные грибы клетка которых имеет форму шарика. Дрожжи живут в питательной жидкости богатой сахаром. Размножаются дрожжи с помощью почкования. Сначала на взрослой клетке появляется шарик который в дальнейшем отделяется от материнской клетки. Дрожжи питаются сахаром, превращая его в спирт и углекислый газ и тесто становится лёгким и пористым



Используемая литература Пасечник В.
В. «Биология 5 класс»

