
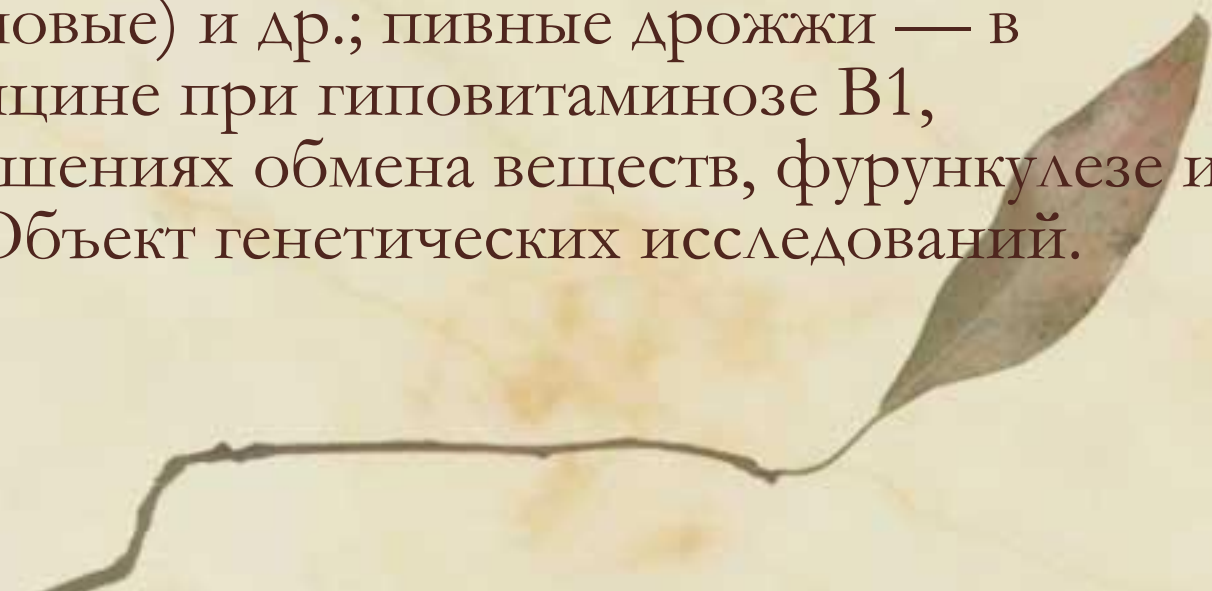


Дрожжи



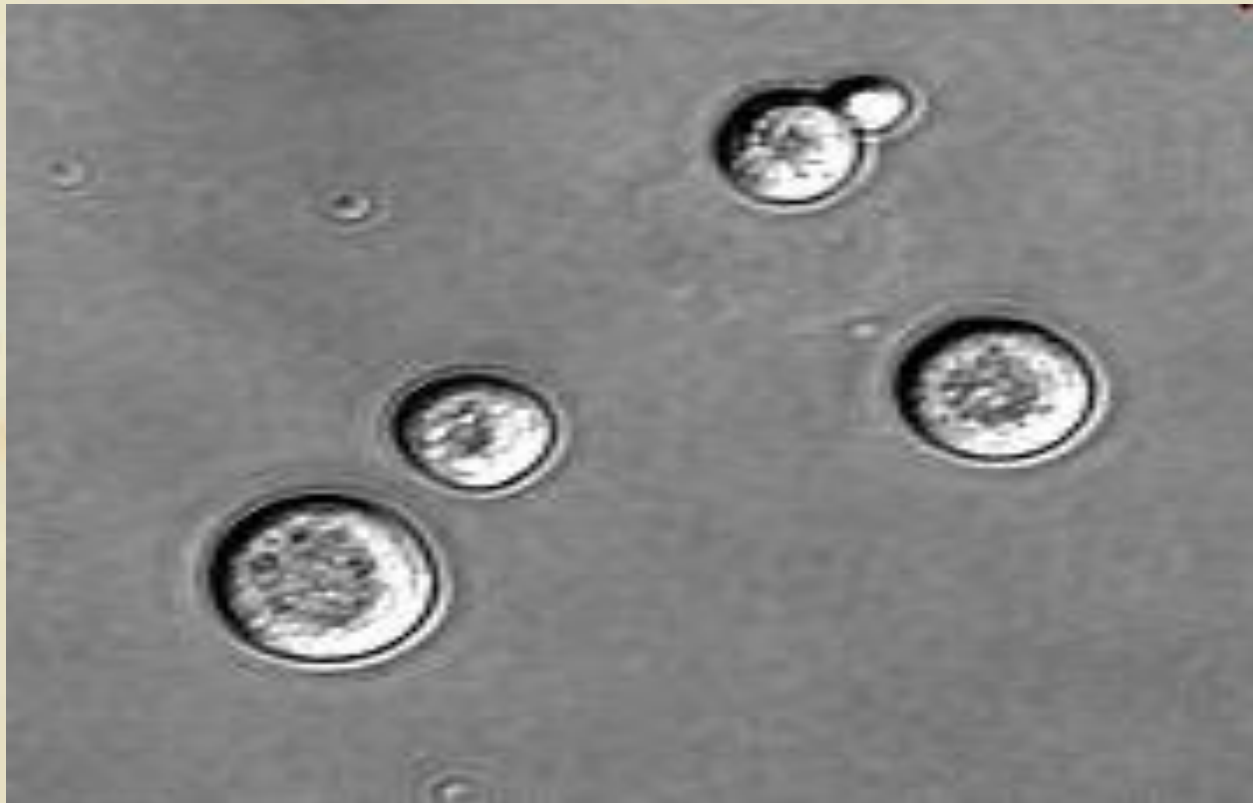
Выполнила:
Ученица 2 класса «А»
Корниенко Мария

- 
- 
- ДРОЖЖИ, сборная группа одноклеточных грибов из различных классов . Широко распространены в природе. Размножаются преимущественно почкованием. Многие вызывают спиртовое брожение. Богаты белком, витаминами группы В. Используются в виноделии, пивоварении, хлебопечении, сельском хозяйстве (дрожжи кормовые) и др.; пивные дрожжи — в медицине при гиповитаминозе В1, нарушениях обмена веществ, фурункулезе и др. Объект генетических исследований.

Луи Пастер-ученый установивший роль
дрожжей в спиртовом брожении



Дрожжи под микроскопом



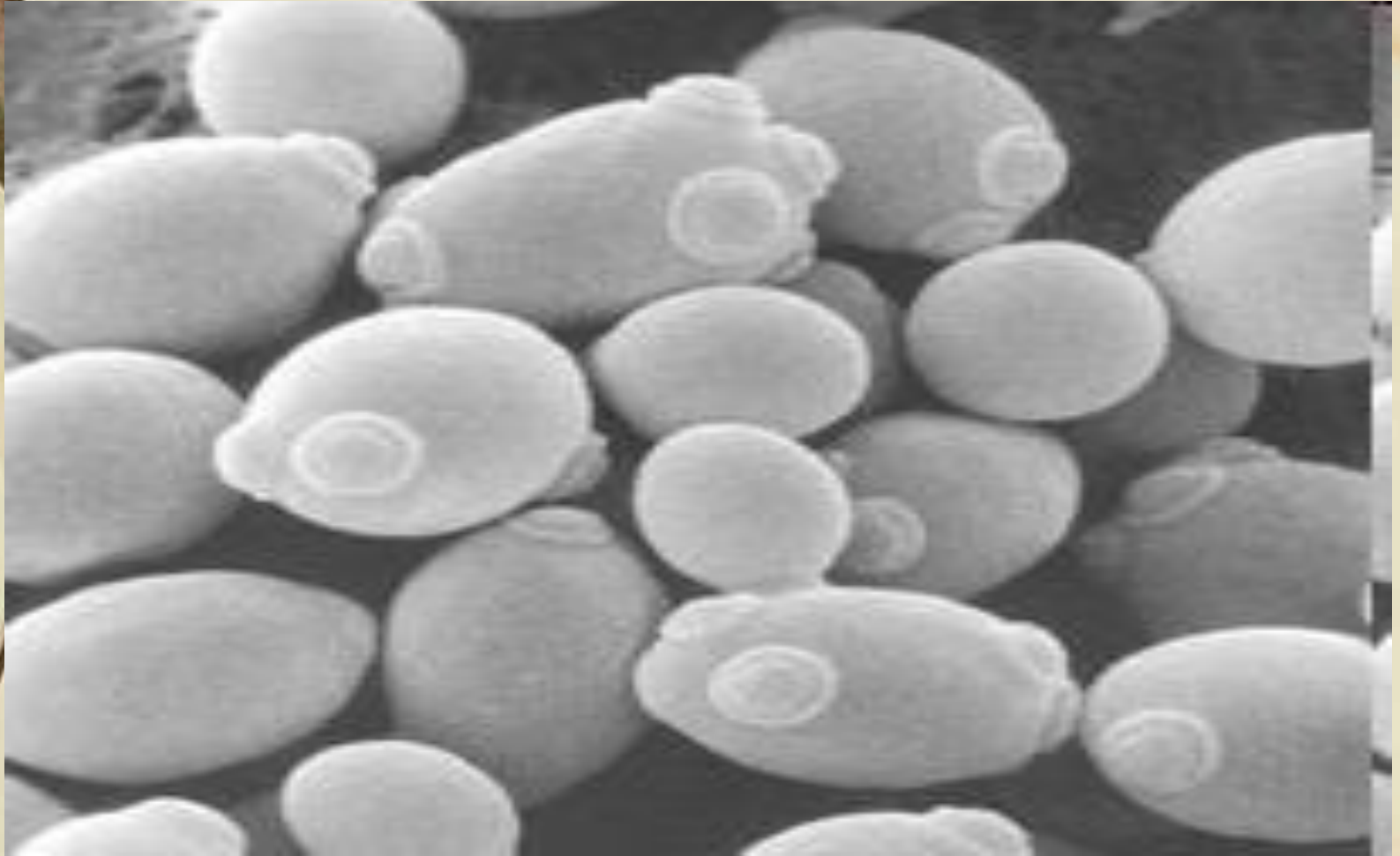
Ягоды винограда со слоем дрожжей на них



Ячменный солод



Размножение дрожжей



Размножение- почкованием



Почкование



Дрожжи в хлебопечении



ХЛЕБ ДРОЖЖЕВОЙ



**Гранулированные сухие активные дрожжи-
продукт для хлебопечения**



ХМЕЛЬ



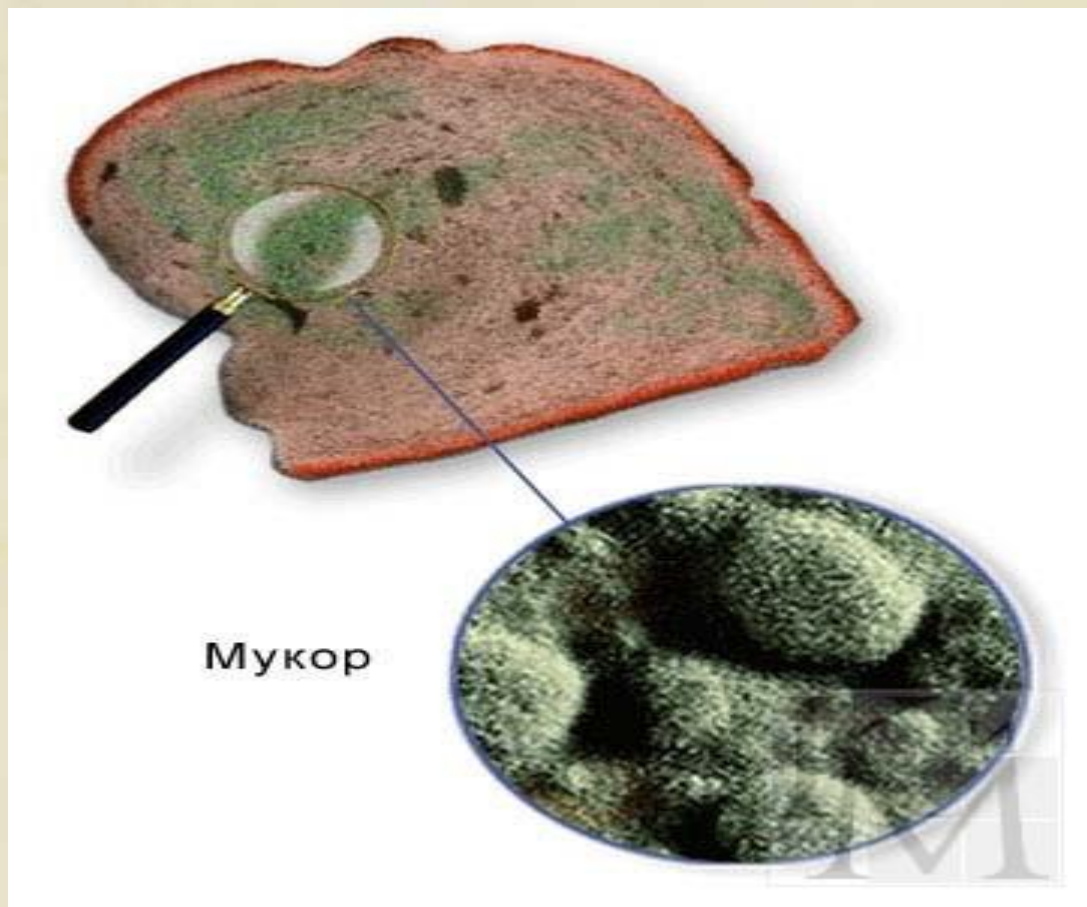
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ



Плесень на продуктах



Мукор на продуктах



РАЗМНОЖЕНИЕ МУКОРА



Плесень

