

Исследовательская работа по
теме:
« Плесневые грибы »



Цели нашей работы

- Выяснить, какие условия нужны для жизнедеятельности плесневым грибам.
- Узнать, как влияет плесень на качество продуктов
- Узнать интересные факты о плесневых грибах.

Нам потребовались материалы:

- 4 ломтика булки
- Тарелка, соль, вода
- 3 пластиковых пакета



Ход работы:

- Образец № 1. Положили первый ломтик булки на тарелку.
- Образец №2. Поместили второй ломтик булки в пластиковый пакет и положили его на тарелку рядом с первым ломтиком.
- Образец № 3. Намочили третий ломтик булки, поместили в пакет и положили в тёплое место.
- Образец № 4. Растворили соль в воде. Намочили в солёной воде булку, положили в пакет и поместили его в тёплое место.

Мы предположили:

- Что плесневые грибы вырастут на образцах № 2 и 3.



Через 2 недели мы увидели :

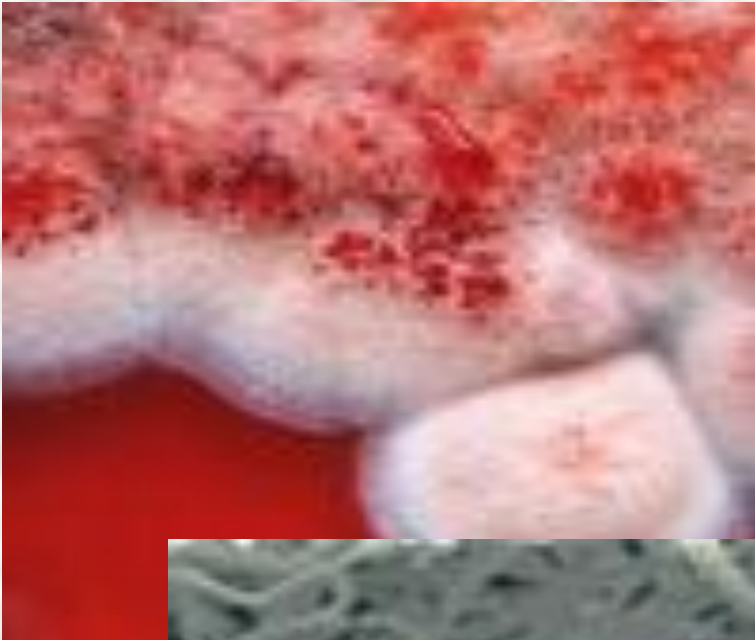
- Образец № 1 . Ломтик булки высох.
- Образец № 2. Булка высохла, плесневые грибы не выросли.
- Образец № 3. Выросли плесневые грибы.
- Образец № 4. Булка высохла, плесневые грибы не выросли.

Мы сделали выводы:

- Для развития плесневых грибов необходимо тепло и обязательно влажность.
- Соль препятствует возникновению плесени.



Разнообразие плесневых грибов



Опасна ли плесень?

- Плесень вызывает пищевые отравления
- Аллергические реакции
- Грибковые заболевания.



Использование плесневых грибов человеком

- В пищевой промышленности. Для выпечки хлеба, приготовления йогуртов, сыров, кефира, сметаны, творога, вина, пива, колбас.



Заслуги плесени в медицине

- Создание антибиотиков.
- Лекарственных препаратов, используемых в кардиологии.

