

Вездесущие грибы.

**Проблема:** Почему портятся продукты.

**Гипотеза:** Если я больше узнаю об особенностях строения и жизнедеятельности плесени, то смогу понять, почему портятся продукты.

**Цель:** выяснить, что заставляет портиться продукты.

**Задачи:**

1. Познакомиться со строением и жизнедеятельностью плесневых грибов.
2. Выяснить, какие условия необходимы для жизни плесени
3. Как предотвратить порчу продуктов.

# Мукор

-Одноклеточный гриб,  
состоящий из бесцветных нитей – мицелия  
и головок со спорами – спорангиев.



Т  
Е  
П  
Л  
О  
  
Х  
О  
Л  
О  
Д

Дни	1	2	3	4	5
Продукты	день	день	день	день	день
Хлеб	-	-	Пушок, очень мало	1 см пушок	Пушок с головкам и спорами
Яблоко	-	1мм	2 мм	4 мм	6 мм чуть с головкам и
Корка апельсина	-	-	-	1 мм	1,8 мм споры
Хлеб	-	-	-	-	Чуть пушок
Яблоко	-	-	-	-	1 мм
Корка апельсина	-	-	-	-	-

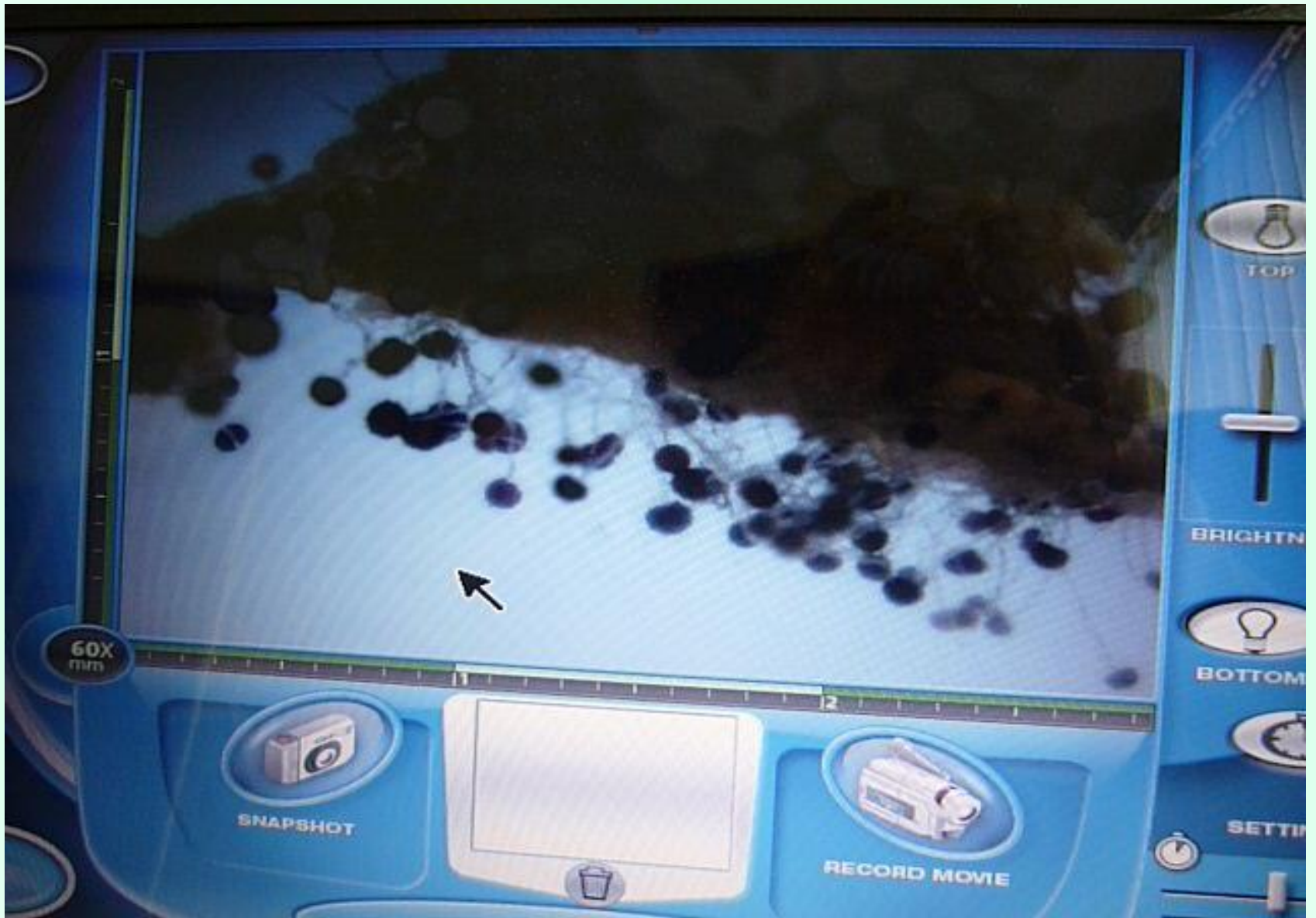


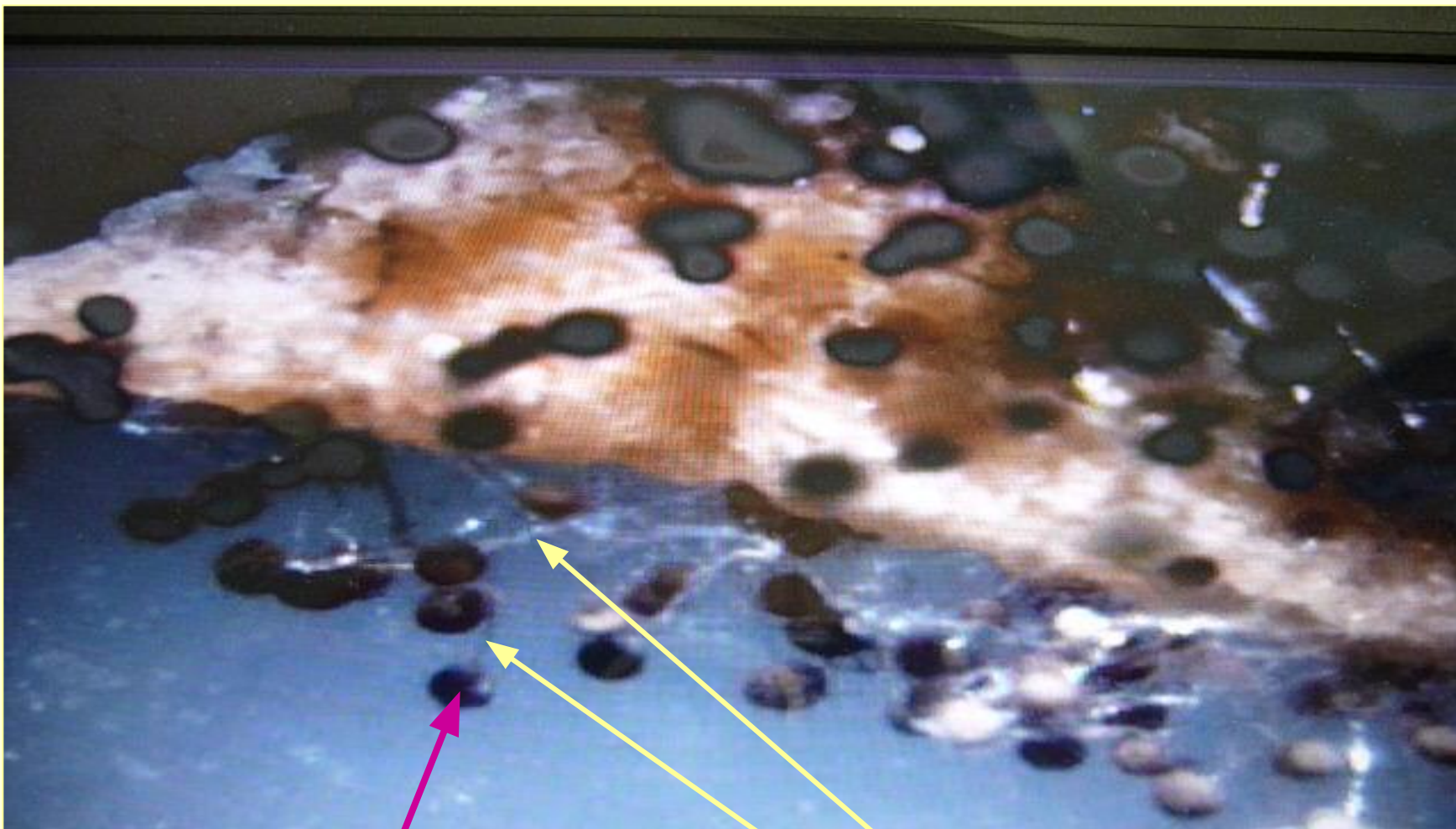
Дни Продукты	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день
<b>Контроль</b>	-	-	Пушок, очень мало	Пушок 5 мм	1 см пушок
<b>Хлеб + лист герани</b>	-	-	-	Чуть пушок	1 мм
<b>Хлеб + лук</b>	-	-	-	-	Пушок, без спор
<b>Хлеб + чеснок</b>	-	-	-	-	Чуть пушок
<b>Хлеб + корка лимона</b>	-	-	-	1 мм	1,5 мм
<b>Хлеб + лист алоэ</b>	-	-	Плесень мало	2 мм	5 мм











**Мицелий гриба**

**Головки со спорами**

# Выводы

- Споры плесневых грибов находятся всюду.
- Попадая на питательную среду, они прорастают и портят продукты
- Необходимые условия: тепло и влажность



# Рекомендации:

- **Продукты не покупать впрок**
- **Фрукты и овощи хорошо промыть , просушить, держать в холодильнике.**
- **В хлебницу, если покупается хлеб впрок лучше всего положить кусочек корки апельсина или луковицу.**
- **Соблюдать технологию приготовления консервов.**

Спасибо за внимание!