

УСЛОВИЯ, СПОСОБСТВУЮЩИЕ РАЗВИТИЮ И РОСТУ ХЛЕБНОЙ ПЛЕСЕНИ

**Таштимерова Айгиза
учащаяся 4 класса**

МОБУ Башкирская гимназия №9 им.

К. Арсланова

Руководитель: Сагитова Н.З.

ЦЕЛЬ РАБОТЫ:

Выявление условий, способствующих росту и развитию хлебной плесени



ЗАДАЧИ:

- Узнать, что такое плесень из разных источников информации.
- Выяснить условия, необходимые для развития и роста хлебной плесени.
- Вырастить грибок «хлебная плесень» на разных сортах хлеба.

Методы исследования:

- Изучение литературы;
- Опыты с кусочками хлеба;
- Наблюдение;



«ТОЛКОВЫЙ СЛОВАРЬ РУССКОГО ЯЗЫКА» С.И.

ОЖЕГОВА

- «Плесень- образуемые особыми грибочками налеты, скопляющиеся в виде расплывчатых пятен на чем-нибудь гниющем, сыром».



Опыт №1

- ▣ **Цель:** выяснить, как влияет влажность на развитие и рост хлебной плесени.

Материалы:

- ▣ стеклянная банка с крышкой
- ▣ полиэтиленовый пакет
- ▣ фольга
- ▣ вода
- ▣ 4 подсушенных куска хлеба



НАЧАЛО ОПЫТА



НА СУХИХ КУСОЧКАХ ХЛЕБА ПЛЕСЕНЬ НЕ ПОЯВИЛАСЬ



КУСКИ ХЛЕБА, КОТОРЫЕ Я СЛЕГКА НАМОЧИЛА И ПОМЕСТИЛА В БАНКУ И ПОЛИЭТИЛЕНОВЫЙ МЕШОЧЕК ПОКРЫЛИСЬ ПЛЕСЕНЬЮ



Вывод

- Влажность - важное условие для роста и развития плесени



Опыт №2

Цель: изучение влияния дневного света на развитие и рост хлебной плесени.

Материалы:

- 2 стеклянные банки с крышками
- вода
- 2 кусочка хлеба





РЕЗУЛЬТАТ

Плесень, выросшая на хлебе в банке, стоявшей в светлом месте.



Плесень, выросшая на хлебе в банке, стоявшей в темном месте.



Вывод:

- Дневной свет не влияет на интенсивность развития плесени



Опыт №3

Цель: изучение влияния температуры воздуха на развитие и рост плесени.

Материалы:

- 3 стеклянные банки с крышками
- вода
- 3 кусочка хлеба



3 КУСКА ХЛЕБА ПОМЕЩЕНЫ В 3 БАНКИ И
РАССТАВЛЕНЫ В РАЗНЫХ МЕСТАХ



ТАКАЯ ПЛЕСЕНЬ ВЫРОСЛА НА ХЛЕБЕ,
ОСТАВЛЕННОМ НА ПОДОКОННИКЕ



Такая плесень выросла на хлебе, помещенном в холодильник



Плесень выросла на хлебе, находившемся у батареи



Вывод

- Более высокая температура окружающего воздуха благоприятно влияет на рост плесени



Опыт №4

Цель: изучение развития и роста плесени на разных сортах хлеба.

Материалы:

- 3 стеклянные банки с крышками
- вода
- 3 кусочка хлеба разных сортов



3 КУСОЧКА ХЛЕБА РАЗНЫХ СОРТОВ ПОМЕЩЕНЫ В БАНКИ



КРУГЛЫЙ ХЛЕБ «КЛЁНОВСКИЙ»



СЕРЫЙ ДЛИННЫЙ ХЛЕБ «БИКБАЕВСКИЙ»



Булочка ИЗ ШКОЛЬНОГО БУФЕТА



Вывод:

- Плесневый грибок вырос на всех сортах, но больше остальных он наблюдался на школьной булочке (кусок был полностью покрыт плесенью).
- Плесень появилась и сильно разрослась на хлебе, в состав которого входят сахар, молоко и маргарин.



ВЫВОДЫ:

- ▣ **-Плесень – это мелкие грибки, которые размножаются спорами;**
- ▣ **-Споры плесневых грибков вредны для человека;**
- ▣ **-Развитию и росту хлебной плесени способствует влажность;**
- ▣ **-Наличие дневного света не влияет на рост хлебной плесени;**
- ▣ **-Высокая температура воздуха благоприятно влияет на рост плесени;**
- ▣ **-Сахар, масло и добавки злаковых ускоряют рост плесени.**



□ Спасибо за внимание!!

