

Почему появляется плесень на хлебе?



Стеценко Ангелина
ученица 1Б класса
МОБУ «СОШ №4»
г. Минусинска
Под руководством
Филатовой С.Г.





Я задумалась.....

И решила выяснить:

Почему на хлебе появляется плесень?

-за какой период времени;

- при каких условиях;

-провести наблюдение .

Взяла кусочек хлеба поместила в пакетик.

Создала условия тепла.

Что произошло ?



1 день:

- хлеб в пакетике не изменился;



2 день - хлеб не изменился



3 день – хлеб не изменился.





**4 день- появилось
несколько светло
– желтых
пятнышек. И
капельки влаги
внутри пакетика.
Мне стало
интересно! Буду
продолжать
наблюдение
дальше!**



**5 день-
пятнышки стали
темнеть и
разрастаться.
Появилось
черное пятно и
серые пятнышки.**



**6 день-
плесень
разрослась и
потемнела**



7 день-
плесень черная
покрыла весь
кусочек хлеба и
появился МОХ



Я узнала:

Плесень – это название грибка.

1. Благоприятные условия для этого грибка – влажность и тепло.
2. На хлебе он появляется на 4-й день.

Помните!

1. **Нельзя**, хранить хлеб в полиэтиленовых пакетиках.
2. Заплесневевший хлеб, нельзя употреблять в пищу.

Это очень опасно!

Хлеб нужно правильно хранить.

В специальных хлебницах с вентиляционным отверстием.