




**Чудо-
целитель
в
трехлитровой
банке**

W
V
Growth



**Научное название
чайного гриба –
*медузомицет***



Химический состав чайного гриба

Витамины С, Д, РР, В

Кислоты: уксусная,
лимонная, щавелевая,
яблочная, молочная

Ферменты: каталаза,
амилаза, протеаза



Цель: определить полезные свойства чайного гриба и условия его существования.

Задачи:

- 1. Изучить теоретические источники информации по теме.
- 2. Представить информацию о полезных свойствах чайного гриба.
- 3. Определить влияние условий на жизнедеятельность гриба.
- 4. Дать рекомендации по разведению чайного гриба.



Объект исследования:
чайный гриб

Предмет исследования:
полезные свойства чайного
гриба и оптимальные условия
его жизнедеятельности.

Методы исследования:
эксперимент, наблюдение.



Предполагаемый результат

1. Я не уверена, что квас чайного гриба оказывает благоприятное воздействия на организм человека.
2. Думаю, что наиболее благоприятными условиями для его жизнедеятельности являются: теплое, светлое место, наличие чайной заварки и сахарного песка.

Методика исследования

Опыт 1.



Тепло



Холод

| Условия | Качество напитка | | |
|--------------|--------------------------|------------------------|----------------------|
| | вкус | цвет | pH |
| Тепло | Слабокислый, приятный | светлый, прозрачный | 5,0 (слабокислая) |
| Холод | Вкус сладкого чая | тёмный | 6,0 (нейтральная) |

Вывод:

- наиболее приятный вкус, внешний вид и оптимальный уровень кислотности имеет квас, выдержанный в теплом месте.



Методика исследования

Опыт 2.



Свет



Темнота

| Условия | Качество напитка | | |
|----------------|----------------------|------------------|----------------------|
| | вкус | цвет | pH |
| Свет | Сладко - кислый | Светло - желтый | 4,0 (кислая) |
| Темнота | Сладкий, слабокислый | Почти бесцветный | 5,0 (слабокислая) |

Вывод:



- наиболее приятный вкус, внешний вид и оптимальный уровень кислотности имеет квас, выдержанный на свету.

Методика исследования

Опыт 3.



| Условия | Качество напитка | | |
|---------|---------------------------------------|---|-----------------|
| | вкус | цвет | pH |
| Сахар | Кисло - сладкий | Светло - желтый | 4,0 (кислая) |
| Мед | Сладко – кислый, с запахом плесени | Мутновато – желтый, края гриба побелели | 4,0 (кислая) |

Вывод:



- Наиболее приятный вкус и внешний вид имеет квас, заправленный **сахаром**
- Чайный гриб не переносит меда.
- Через пару дней, гриб, который заправляли медом – погиб.



Общие выводы

- На основе изученной информации и собственном опыте убедилась в наличии целебных свойств чайного гриба, что полностью опровергло мои первоначальные предположения о бесполезности гриба.
- Наиболее оптимальными условиями жизнедеятельности чайного гриба являются теплое, светлое место, наличие чайной заварки и сахара. Результаты исследования полностью подтвердили мои предположения.
- Одним из продуктов жизнедеятельности чайного гриба является кислота, точнее целый комплекс различных кислот, что удалось доказать и путем эксперимента.
- Напиток чайного гриба содержит вещества, влияющие на аппетит и общее самочувствие человека.



*Пейте квас и
будьте здоровы!*



**Чайный
гриб**