

Плесень

И

МЫ

Мохначёва

Влада

3 А



Задачи моей работы

- Выяснить, откуда берется плесень и какая она бывает.
- Попытаться вырастить плесень на хлебе в домашних условиях.
- Сравнить выращенную плесень на разных видах хлеба.
- На основании полученных данных вывести основные правила хранения хлеба.



Знаете ли Вы?

- Плесень появилась на земле 200 миллионов лет назад
- Плесень – это колонии грибов
- На открытом пространстве и в воздухе помещений постоянно присутствует плесень
- Обычная плесень – сильный аллерген (вызывает различные заболевания)



Плесень(плесневые грибы) – особое царство живой природы

■ «Плохая» плесень



Плесень(плесневые грибы) – особое царство живой природы

- «Хорошая» плесень



Образцы хлеба на 5 день (ванная комната)

- Белый хлеб



- Йодированный хлеб



Результаты наблюдений. (за 8 дней)

Место хранения хлеба	Температура	Появление плесени
Ванная	26	Белый хлеб - 3 день Йодированный - 4 день
Кухня	25	Белый хлеб - 5 день Йодированный - 5 день
Зал	24	Отсутствует (хлеб высох)
Лоджия	-15	Отсутствует (хлеб замерз)

Правила хранения хлеба:

- Не брать хлеб про запас
- Не хранить хлеб в полиэтиленовых пакетах
- Хранить хлеб в хлебнице
- Не реже одного раза в неделю емкости для хранения хлеба надо мыть и хорошо просушивать



Спасибо за внимание!

