

ОПЫТ.

Тема: Образование плесени

Выполнила ученица
2 б класса
МБОУСОШ № 6
Давыдова Валерия

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧА:

- Выяснить, как прорастает плесень на хлебе в разных условиях.
- Провести опыт, наблюдать за образцами в течение 5 дней.

План работы:

- 1 . Изучение литературы по плесени
2. Подготовка необходимого материала и создание условий для проведения опыта.
3. Проведение опыта
4. Наблюдение за образцами
5. Выводы

Плесень относится к царству грибов.

Плесень – это пушистый или бархатистый налёт разного вида и цвета, представленный скоплением микроскопических грибов.

Плесень опасна для здоровья. Продукты, имеющие плесень, токсичны и могут послужить началом различных заболеваний. Их лучше выбрасывать.

Однако есть и полезная плесень – используется в медицине (пенициллин), в сыроварении и виноделии.

Итак, для наблюдения я взяла белый хлеб. Порезала его на небольшие кусочки и поместила их в пакеты.



Образец № 1 - Расположила в холодильнике.
Понаблюдать как влияет холод на
образование плесени.



Образец №2 я расположила на батарее. Тепло и солнечный свет

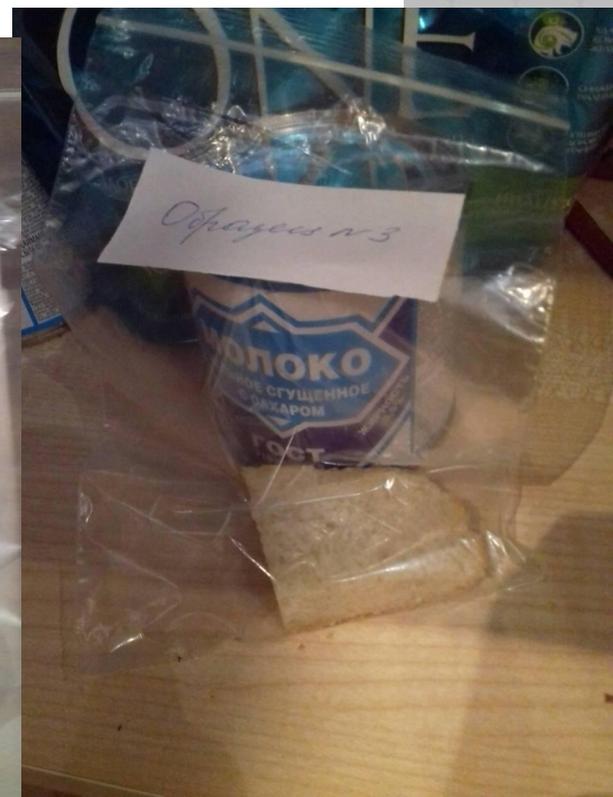


Образец №3 положила в темный шкаф. Там темно, тепло и мало воздуха.



МОИ НАБЛЮДЕНИЯ.

1 и 2 день все образцы практически без изменения. Единственный образец № 2 немного подсох.



3 День

Образец в холодильнике без изменений.

Образец на батарее высох.

В шкафу образовались споры плесени



4 День

Образец № 1 в *холодильнике* без изменений.

Образец №2 на батарее высох, но налета не появилось.

Образец №3 в шкафу появилась серая плесень, неприятный запах.



Выводы:

Проведённые исследования показали, что для прорастания плесени благоприятными условиями будут те, где есть:

1. Тепло
2. Влажность
3. темнота

Холод препятствует образованию плесени. В таких условиях продукты дольше сохраняются. Солнечный свет и воздух также не дают плесени образоваться, но хлеб при таких условиях засыхает. На засохшем хлебе плесень не растёт.