

Департамент образования города Москвы
Юго-Восточный административный округ
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
города Москвы
"Школа № 2088 "Грайвороново"

Детский исследовательский проект «Первые шаги в науку»

Тема: «Как хранить хлеб, чтобы не появилась плесень?»

Выполнила:

Мещерякова Дарья, 5 лет

Руководитель:

**Алиева Ольга Александровна,
Воспитатель ГБОУ Школа
№2088**

**Москва,
2017 г.**

Введени

- Мама! Откуда у нас на хлебе плесень?

Мама меня похвалила за то, что я узнала хлебную плесень и сказала, что этот хлеб не правильно хранился, поэтому и заплесневел.

- Мама! А как хранить хлеб, чтобы не появлялась плесень? – спросила я.

- Если тебе это интересно, то давай найдем ответ опытным путем и проведем эксперимент.



Цель: Установление причины появления плесени на хлебе в процессе опытов.



Объект исследования: Хлеб

Предмет исследования: Плесень

Гипотеза: Плесень будет расти на хлебе при благоприятной температуре и уровне влажности.

Значение плесени в жизни

человека

Из словаря мы узнали, что плесень – это грибы. Плесень представляет собой особый грибок. Этот грибок распространен практически везде.



Плесень отравляет пищу, вызывает различные заболевания, но она может и

выпечить много заболеваний. Плесень – коварная вещь, она

может способствовать развитию разных болезней. Продукты с наличием плесени есть



Опытно-экспериментальная работа

Взяли 3 кусочка хлеба и поместили в разную среду.



Опытно-экспериментальная

работа

Кусок №1 оставили просто на тарелке.



Кусок №2 поместили в пищевой контейнер и отправили на хранение в холодильник.

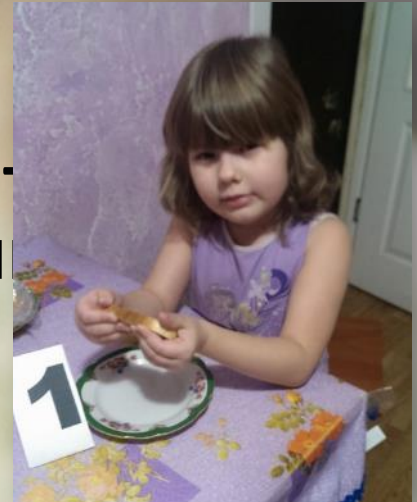


Кусок № 3 положили в пакет и тоже оставили на тарелке при комнатной температуре.



На следующий день – мы проверили кусочки хлеба:

Кусочек хлеба №1, который был без пакета - он стал твердым, жестким и сухим.

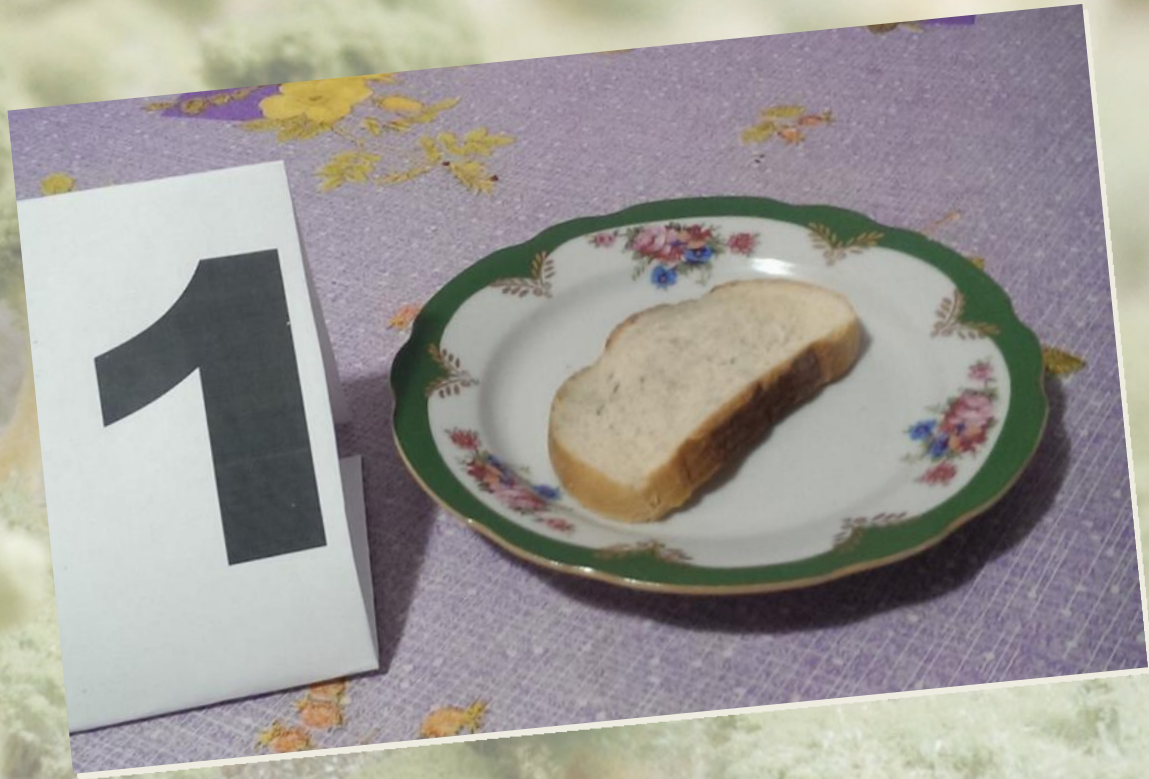


Кусочек хлеба №2, который был в холодильнике, стал холодным, но оставался мягким и ароматным.

Кусочек хлеба №3, тот, что был в пакете, он не изменился, был таким же мягким и ароматным.



Через несколько
дней:
Кусочек хлеба №1 – он остался таким же
твердым и жестким и в нескольких местах
начала появляться плесень.



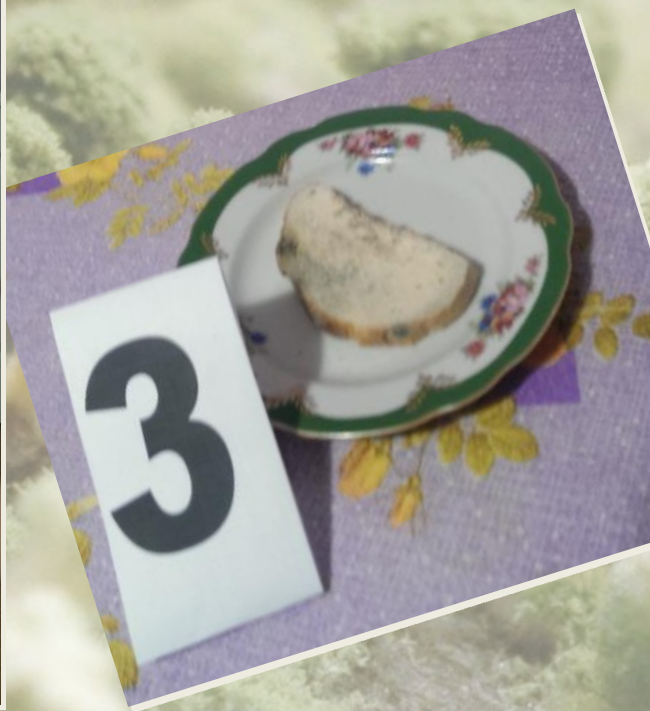
Через несколько

Кусочек хлеба №2, который был в холодильнике, оставался без изменений: холодный, мягкий, только стал менее ароматный.



Через несколько

Кусочек хлеба №3; тот, что был в пакете - весь покрылся плесенью, она была черная, белая, синяя и покрывала весь кусочек хлеба полностью.



Выводы по проведенной работе

Наша гипотеза подтвердилась



Быстрее всего плесень появилась на **куске № 3**, который был в пакете, потому что там были благоприятные условия: **повышенная температура и влажность воздуха.**

Правила хранения хлеба

1. Если нужно хранить хлеб долго, лучше его поместить в холодильник. Он будет холодным, но будет сохранять мягкость. При употреблении его надо разогреть в микроволновке.
2. Хлеб, хранящийся без пакета, уже на следующий день невозможно кушать, так как он становится жестким.
3. Чтобы хлеб дольше сохранил свежесть и вкус, его необходимо держать в пакете.
4. Срок хранения хлеба в пакете не больше 3 дней, иначе он испортится и появится вредная для

Моё большое
искреннее спасибо
за внимание
и комментарии!

© design by Я. Лова

