

Даша Тонконогова  
6 лет  
Воспитанница МДОУ  
«Детский сад № 95»



# Тема моей исследовательской работы:

## *«Плесень на хлебе»*



**Гипотеза нашего исследования:** Мы предположили, что на развитие плесневых грибов влияет температура воздуха и влажность окружающей среды

**Цель нашего исследования:** Выявить условия развития плесневелых грибов, определить сорт хлеба, наиболее устойчивый к плесневелым грибам

**Методы нашего исследования:** Изучение литературы, наблюдение, исследование.

Для опыта нам потребовались: два кусочка хлеба (пшеничный и ржаной), две тарелочки и полиэтиленовый пакет.



На четвертый день наших наблюдений мы увидели, что в первой тарелочке хлеб засох, стал сухим, а во второй тарелочке на белом хлебе появились желтые и черные пятна



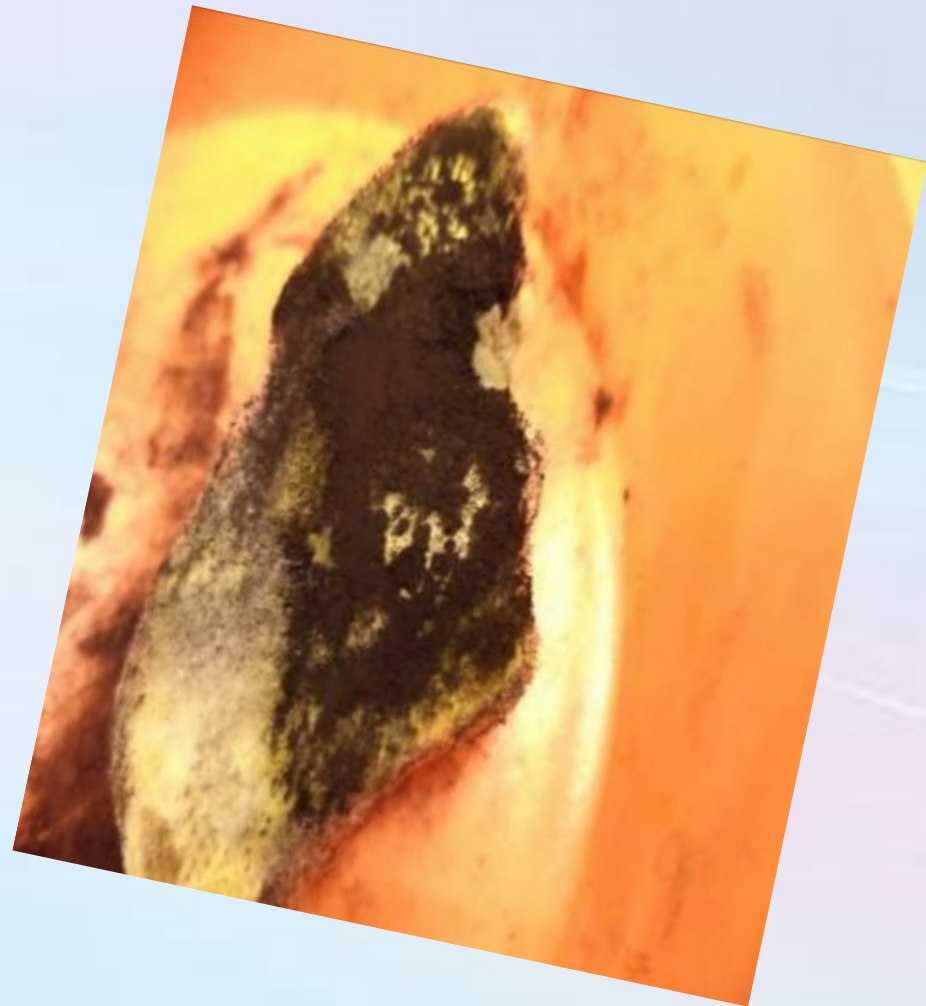
На седьмой день исследования, на белом хлебе пятен стало больше, а на черном появился серо - голубой налет.



На восьмой день на белом хлебе  
черные пятна покрыли почти весь  
хлеб, а черный покрылся пушистым  
налетом



На десятый день исследования  
белый хлеб стал совсем черный, а  
черный покрылся весь плесенью.





**Вывод: плесень  
развивается быстрее на  
пшеничном хлебе, который  
хранится в теплом  
помещении с повышенной  
влажностью.**



**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ**