

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



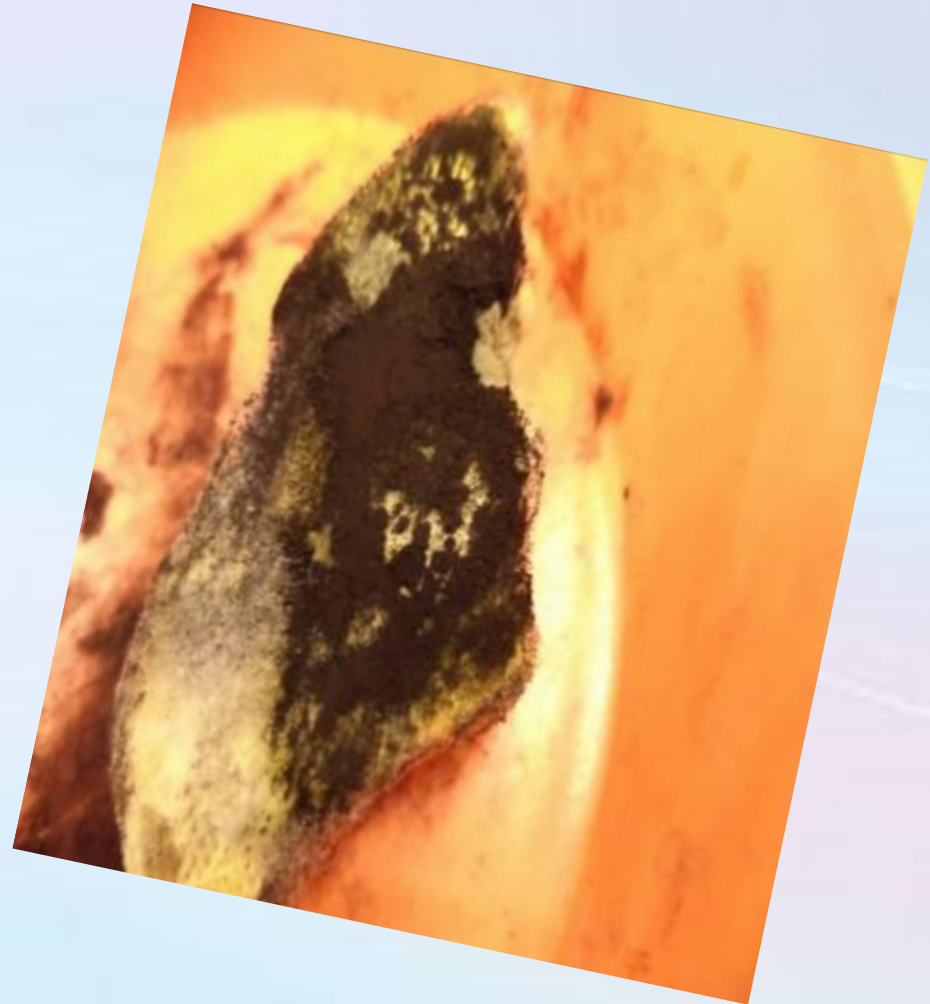
На седьмой день исследования, на белом хлебе пятен стало больше, а на черном появился серо - голубой налет.



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