

Плесень – друг, враг или так?



Выполнила:

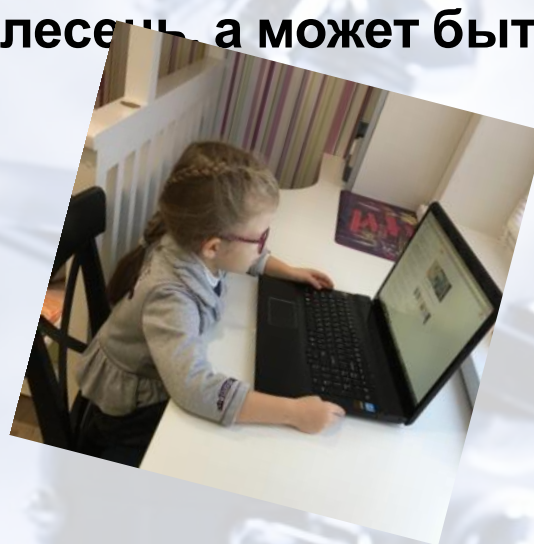
*Рукина Софья, ученица 1 класса «А» АОУ
школы №11 город Долгопрудный*

Руководитель проекта:

*Лимберова Наталья Владимировна,
учитель начальных классов АОУ школы
№11 город Долгопрудный*

Цель работы:

- Исследовать причины появления плесени на продуктах питания.
- Разобраться, полезна или вредна плесень, а может быть - не оказывает влияние на человека.



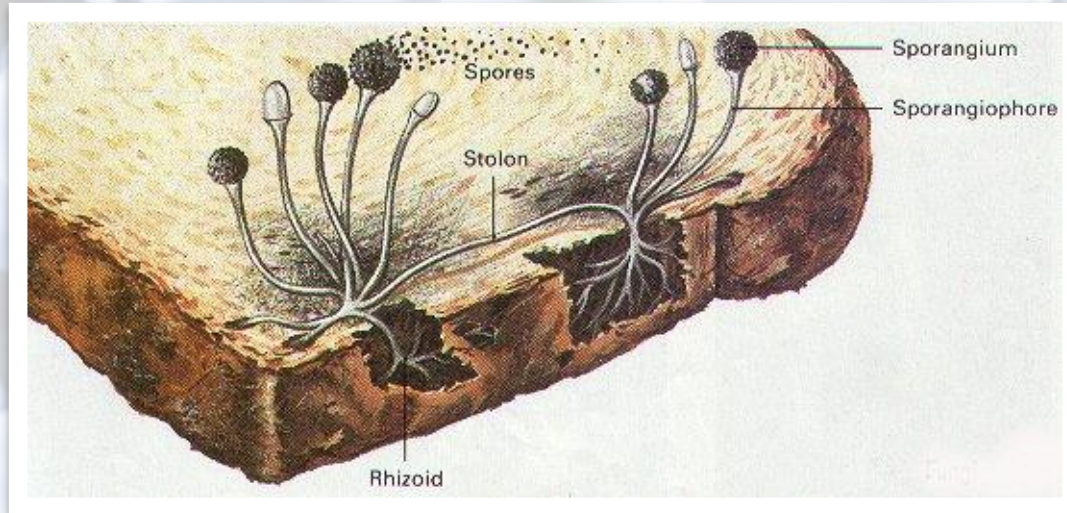
Задачи:

1. Узнать, что представляет собой плесень?
2. Определить условия возникновения и существования плесени.
3. Выяснить какой ущерб или пользу приносит плесень.
4. Попытаться «вырастить» плесень дома
5. Попытаться полученной информацией с



1. Что такое плесень?

Плесневые грибки или плесень – это различные грибы - особое царство живой природы. Структуру плесени можно увидеть под микроскопом. Невооруженным глазом видно лишь единую массу, как правило, черного или зеленого цвета.



Плесень состоит из множества длинных, бесцветных нитей, на которых имеются ответвления двух видов:

- **Длинные ответвления** имеют на конце маленькие чёрные шарики, которые содержат споры.
- **Короткие**, проникают вглубь поверхности. Они служат для плесени тем же, чем корни для растений: помогают ей закрепиться на одном месте, всасывают питательные вещества, необходимые для её роста.

2. Условия возникновения плесени.

- Идеальные условия – влажность воздуха выше 95%, температура +20 градусов и отсутствие проветривания.



3. Плесень разная

3.1. Вредная плесень.

Плесневое образование – это разрастание спор грибка, которое является опасным для человека. Большинство людей в жизни сталкиваются с двумя видами плесени: чёрной и зелёной.



Плесневые грибы выделяют вредные вещества – **МИКОТОКСИНЫ!**

На здоровье человека, плесень воздействует через:

- прямой контакт с кожей;
- через употребление заплесневевшей пищи;
- через дыхательную и кровеносную систему.

3.2. Полезная плесень



Александр Флеминг (06.08.1881 – 11.03.1955) - английский бактериолог. Впервые выделил пенициллин из плесневых грибов *Penicillium notatum* – исторически первый антибиотик



При производстве сыра Рокфор используются плесневые грибы рода *Penicillium*

4. «Выращивание плесени» дома

□ Хлеб



□ Бутерброд



Заключение

Вывод: Моя гипотеза подтвердилась. Я узнала, что многие виды плесневых грибов опасны для здоровья человека. Поэтому **нельзя нарушать сроки и условия хранения продуктов питания**. А заплесневевшие продукты нужно сразу же выбрасывать.

