

Кировское областное государственное
общеобразовательное бюджетное учреждение
«Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов г. Яранска»

Исследовательская работа
«Как работают дрожжи»



Выполнила ученица
3«б» класса

Чибаква Любовь

Руководители работы:

Миненкова М. В.

Чибаква И. Г.

Дрожжи – одноклеточные грибы.



Виды дрожжей:

- ✓ хлебопекарные
- ✓ пивные
- ✓ винные
- ✓ кормовые
- ✓ чайный гриб
- ✓ патогенные

Использование дрожжей :

- ✓ хлебопечение
- ✓ квасоварение
- ✓ медицина
- ✓ Чайный гриб
- ✓ приготовление кефира
- ✓ корм скота



Опыт 1

Цель: выяснить, как выглядят дрожжи под микроскопом.



Вывод: грибы-дрожжи – это одноклеточные организмы.
Живут в питательной жидкости, богатой сахаром.

Опыт 2

Цель: Выяснить, чем питаются дрожжи.



Вывод: дрожжи питаются сахаром и не едят белки и жиры.

Опыт 3

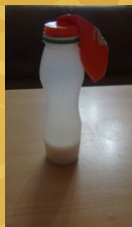
Цель: Выяснить как влияет температура на процесс брожения.



Вывод: дрожжи чувствительны к температуре.

Опыт 4

Цель: собрать газ, выделяющийся в процессе брожения.



Вывод: в процессе брожения выделяется углекислый газ.

Опыт 5

Цель: определить, влияют ли дрожжи на вкус изделий из теста.



Опыт 6

Цель: Изготовление дрожжей в домашних условиях.



Вывод: дрожжи можно получить дома, их наличие мы определили по запаху.

Выпечка хлеба из дрожжевого теста.

Цель: понаблюдать за подъемом теста, посмотреть на поры в готовом изделии



Вывод: дрожжи делают изделия вкусными, ароматными, пышными

Заключение



- ✓ Дрожжи – это одноклеточные грибы.
- ✓ Они используются в хлебопечении, виноделии, квасоварении, сельском хозяйстве, медицине.
- ✓ Я увидела, как выглядят дрожжи под микроскопом, узнала, чем питаются и как работают.
- ✓ Дрожжи превращают сахар в спирт и углекислый газ.
- ✓ Я получила дрожжи из хлеба.
- ✓ Дрожжи придают тесту вкус, аромат, пористость.